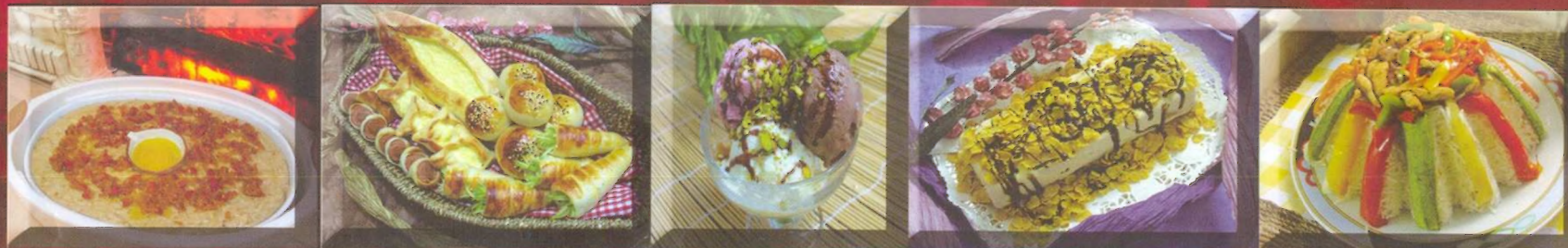


أمل بنت يحيى الجهمي
ام عبد العزيز



النمهيـد

أولاً: المكايل المعتمدة في هذا الكتاب :

[1] الكأس :

هو كأس الجبن السائل وسعته تقريباً (250) مل (الصورة 1).

[2] الملعقة :

إذا ذكرت (ملعقة) فالمقصود ملعقة الأكل المعروفة. أما ان كانت غير ذلك فسأحددها ، وهي رقم 1 في (الصورة 2).

[3] الملعقة الصغيرة :

هي ملعقة تناول الحلى وهي رقم 2 في (الصورة 2).

[4] ملعقة الشاي :

وهي ملعقة تحريك السكر في الشاي وهي رقم 3 في (الصورة 2).

[5] البيالة :

هي المستعملة لتناول الشاي في المجتمع السعودي (الصورة 3).

[6] الفنجال :

هو المستعمل في تناول القهوة في المجتمع السعودي (الصورة 4).



نوضيحات لبعض المصطلحات :

- 1 - إذا قلت (دقيق) فالمقصود الدقيق الأبيض، أما إن كان المقصود الدقيق البر (الأسمر) فسأبين ذلك في مكانه.
- 2 - إذا قلت (حليب مركز محلى) فالمقصود المقاس العادي (397) غرام وليس الحجم العائلي ولا الصغير جداً.
- 3 - إذا ذكرت باكيت زبدة فالمقصود المقاس الصغير (100) غرام.
- 4 - إذا كانت هناك تسمية لبعض المواد شائعة في المجتمع وذكرتها هنا فلا يعني ألا نستخدم إلا هي ، فعلى سبيل المثال:
الدرم ويب (الكرم الخفوق) مذكور على سبيل التعريف أولاً ، والمثال لا الحصر ، فهناك أنواع كثيرة يمكن استخدامها مثل: هالي، العلالى، رياض فوردد... الخ.

المواد الغذائية المنكر ذكرها في هذا الكتاب

- 1 - باكيت بسكويت الشاي : (الصورة 1) ووزنه 175 جرام.
- 2 - علبة القشطة: (الصورة 2) وزنها 170 غرام.
- 3 - الحليب المركز المحلى: (الصورة 3) ووزنه 397 جرام.
- 4 - الماجي : (الصورة 4).
- 5 - جبن الكيري: (الصورة 5) 6 قطع ووزنه 120 جرام.
- 6 - هيرشني شيرة (شراب الشوكولاته): (الصورة 6) (*) .
- 7 - التونة: (الصورة 7) ووزنها الصافي 195 جرام.
- 8 - الفطر (المشروم): (الصورة 8) ووزنه الصافي 425 والوزن المصفى 227 جرام.
- 9 - باكيت الكريمة كارامل : (الصورة 9) ووزنه 49 جرام.
- 10 - شوكولاته ميكيتا (الصورة 10).
- 11 - باكيت الزبدة : (الصورة 11) ووزنه 100 جرام.
- 12 - النشاء: (الصورة 12) ووزنه 100 جرام.
- 13 - الصلصة : (معجون الطماطم) (الصورة 13) ووزنه 135 جرام.
- 14 - علبة الذرة: (الصورة 14) ووزنها الصافي 425 ووزنها المصفى 260 جرام.
- 15 - الدريم ويب: (الصورة 15) ووزن الباكيت الواحد 40 جرام.
- 16 - الجبن السائل: (الصورة 16) ووزنه 240 جرام.
- 17 - قشطة الخفق: (الصورة 17) الصغيرة سعتها 200 مل. والوسط 500 مل. والكبيرة 1000 مل.
- 18 - الآجي: هو آجي نموتو ويسمى عند البعض الملح الصيني وعند البعض الآخر الماجي الأبيض. (الصورة 18).
- 19 - صحن الدجاج الفيليه: وهو يعادل من (400 - 500) جرام (الصورة 19).
- 20 - صحن الدجاج المفروم وهو يعادل من (300 - 400) جرام (الصورة 20).

* شراب الشوكولاته يمكن تحضيره منزليا كما سيأتي



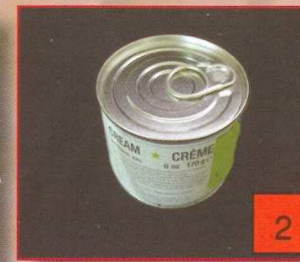
5



4



3



2



1



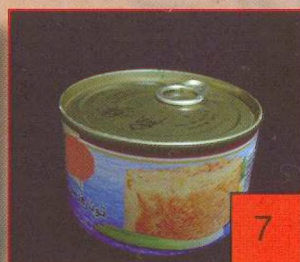
10



9



8



7



6



15



14



13



12



11



20



19



18



17



16

تابع المواد الغذائية المنكر ذكرها في هذا الكتاب:

- 21- الكمون : الصورة 1.
- 22- الكزبرة الناشفة : الصورة 2.
- 23- الهيل : الصورة 3.
- 24 - المسمار : الصورة 4.
- 25 - الدارسين (أعواد القرفة) : الصورة 5.
- 26 - الزعفران : الصورة 6.
- 27 - الليمون الأسود : الصورة 7.
- 28 - حليب جوز الهند : الصورة 8.
- 29 - باكيت عجينة السبرنج رول : الصورة 9.
- 30 - باكيت البف باستري : الصورة 10.
- 31 - شوكولاته نسكويك : الصورة 11.
- 32 - باكيت عجينة شرائح سويتز (شرائح السمبوسة) : الصورة 12.



3



2



1



6



5



4



9



8



7



12



11



10

ذكر البدائل لبعض المواد

1 - الحليب المركز المحلى :

هناك عدة طرق لاعداده منزلياً :

الأولى : ضعي في الخلاط

(1 علبة قشطة . $\frac{2}{3}$ كأس حليب بودرة . $\frac{2}{3}$ كأس سكر)
لتحصلي على طعم وقوام الحليب المركز المحلى .

والثانية : المقادير :

كأس ماء . 5 ملاعق حليب . $\frac{1}{2}$ فنجال سكر .

الطريقة :

حرك على النار جميعاً حتى تثقل.

والثالثة : المقادير :

$\frac{1}{2}$ كأس ماء مغلي

1 كأس حليب بودرة

ثلثين كأس سكر

2 ملعقة زبدة لينة

رشة فانيليا

الطريقة :

توضع المقادير في الخلاط بالترتيب المذكور . وتخلط مدة دقيقتين ثم تترك لتبرد
وتخزن في الثلاجة للاستعمال حتى أسبوع.

2 - الهيرشي شيرة (شراب الشوكولاته) :

لتحضيره في البيت تحتاجين لـ :

1 كأس سكر . $\frac{1}{2}$ ملعقة شوكولاتة بودرة . $\frac{1}{2}$ كأس ماء . قطرات من الليمون.

توضع على النار حتى تغلي ثم تهدأ تحتها النار وتترك حتى تغلظ قرابة ثلث ساعة ثم تترك لتبرد وتستعمل في نفس اليوم ..

3 - الليمون : يمكنك استعمال رشة ملح الليمون في حال عدم توفر الليمون أو الخل أحياناً.

4 - الجبن الكيري : يمكنك استعمال جبنة المثلثات عوضاً عنه.

5 - الطماط المطحون : إن لم يتوفر لديك فاستعملي الصلصة (معجون الطماطم).

6 - البيض لدهن الفطائر : إن لم تجدي بيض تدهني به وجه الفطائر فاخلطي حليب بودرة مع قليل من الماء بحيث يكون كثيف نوعاً ما مع اضافة رشة من الفلفل الأسود وادهني به فطائرک.

7 - شيرة اللقيمات والجبنية : يمكنك استخدام دبس التمر أو العسل لتحليتهما.

8 - التوفقي :

1 - الطريقة المعتادة :

$\frac{1}{2}$ كأس سكر

علبة قشطة

$\frac{1}{4}$ اصبع زبدة

الطريقة :

يوضع السكر على النار حتى يذوب ويحمر لونه نضيف القشطة والزبدة ونحرك جيداً على نار هادئة حتى يزول النكتل ويستخدم . يمكنك الاستغناء عن الزبدة.

2 - توفي بدبس التمر :

1 علبه قشطة

ملء علبه القشطة دبس التمر

1 ملعقة نسكافيه

الطريقة :

تخلط المقادير السابقة وتوضع على النار مع التحريك حتى تسخن فقط ويتجانس الخليط وليس من الضروري أن يغلي.

3 - صوص التوفي السائل : انظري صفحة 311.

9 - البديل المنزلي عن الماجي :

قومي بسلق عظام دجاج متوفرة لديك (بعد جريدها من الهبر الطازج غير المطبوخ) مدة من (10 - 15) دقيقة ويمكنك استعمال ماء سلق الدجاج المتوفر لديك مسبقاً .. ثم قومي بتصفية هذا المرق وأضيفي اليه :

1 بصل مقطع كبار 6 فصوص ثوم ملح وفير 6 فصوص ثوم رشة فلفل أسود

ثم يوضع على النار يغلي مدة من (10 - 15) دقيقة أخرى وفي الاخير نضيف له :

3 ملاعق بقدونس 3 ملاعق كزبرة 2 ملعقة كرفس (حسب الرغبة) ونطفئ النار.

يترك ليفتر قليلا ثم يخلط في الخلاط ثم يوزع بعد ذلك في قوالب الثلج الصغيرة ويوضع في الفريزر .. ويستعمل منه عند الحاجة.

بعض الأجهزة والأدوات المستعملة

1 - الخلاط :

والمقصود به خلاط الطماط (الكاس) (الصورة 1).

2 - خلاطة ست البيت :

وهي الخلاطة المتكاملة للعجن والفرم والخلط (الصورة 2).

3 - النشمية :

وهي فرادة العجين كما في (الصورة 3).

4 - الجلاد :

هو البلاستيك المشمع المستعمل في تغليف الأطعمة والساندوتشات (الصورة 4).

5 - الصاجة :

وهي حديدة المراصيع وهي نوعان معدن (بيضاء) وتيفال (الصورة 5).

6 - عصارة الجزر :

كما في (الصورة 6).



الفوائد المطبخية

س1: هل من الممكن أن يتحول طهي وإعداد الطعام إلى سبيل لنيل الأجر؟!

ج1: نعم يمكن ذلك باحتساب الأجر عند الله في القيام بالمسؤولية الواجبة عليك تجاه رعبتك من زوج وأبناء، أو برّ لوالدة ووالد هذا مع كونه من إطعام الطعام الذي حث عليه النبي صلى الله عليه وسلم. ويكون هذا الأجر أعظم - بإذن الله - في شهر رمضان المبارك؛ لأنه خدمة للصائمين وتفطير لهم.

س2: هل يمكن استغلال وقتي في المطبخ بما ينفعني مع عملية إعداد الطعام؟!

ج2: نعم وذلك من خلال الاستماع لإذاعة القرآن الكريم والأشرطة النافعة من خلال مسجل صغير خاص بالمطبخ فوق الثلاجة مثلاً.

س3: لدي أطفال صغار وأخاف عليهم كثيراً من المطبخ من ناره. وأدواته الحادة؟!

ج3: بإمكانك استخدام (باب الأمان) وهو باب صغير يُركب على باب المطبخ بحيث يبقى الطفل خارجاً لا يمكنه الدخول مع كونك تحت نظره . وكونه كذلك تحت ناظريك.

س4: إذا أعددت طعاماً شهياً وذهبتُ به إلى أقاربي فهل يكون لي أجر؟!

ج4: نعم وذلك باحتساب الأجر في إطعام الطعام الذي حث عليه النبي صلى الله عليه وسلم. في قوله: "أفشوا السلام وأطعموا الطعام وصلوا بالليل والناس نيام تدخلوا الجنة بسلام".

س5: ما ذا يمكنني العمل ببقايا الطعام الفائضة عن الحاجة خاصة بعد الولائم؟!

ج5: **أولاً: بقايا الطعام الصالحة للاستهلاك الإدمي:** إن كان مرتباً ونظيفاً لم تمسه الأيدي فينقل لطبق آخر. ويرتب ويجمل ثم يرسل لأحد الجيران مع تذكر الفضل في ذلك كما جاء في الحديث: "لا تحقرن جارة لجارتها ولو فرسن شاة" هذا إن لم يحتج للتسخين.

أما إن احتاج للتسخين فيسخن إما بالفرن أو المايكرويف.

أو يرسل إلى من يحتاجه من الفقراء كخادم المسجد أو عامل الحديقة أو عمال النظافة وفي كل كبد رطبة أجر. وبإمكانك أيضاً تغليفه بالجلاد ووضعها في الثلاجة بعد ترتيبه لتناوله في اليوم التالي.

أما الطعام المتبقي من الولائم الكبيرة (كالذبائح مثلاً) فالأفضل ترتيبها وإرسالها إلى الجمعيات الخيرية لتتولى توزيعها في الحال.

ثانياً: إن كان أمثال المجاج أو اللحم بعد الولائم:

1 - فالدجاج يفتت مع استعمال القفاز ثم يحفظ في كيس أو علبة في الفريزر ويستفاد منه لاحقاً في الشاورما مثلاً أو الحشوات عموماً.

2 - اللحم: فإنه ينظف (ولا بأس بغسله لمن نفسه تكره) ثم يوزع في أكياس في الفريزر ويخرج بعدها عند الحاجة ويتبل بالآتي..

(عصير ليمون - ملح - صلصة - بهارات مشكلة - فلفل أسود) ويدخل الفرن ليتحمر.

ثالثاً: بواقي الطعام الني لا نطبخ للاستهلاك الإدمي:

لها عدة حلول لكي لا تلقى في القمامات. ومنها:

1 - تجمع بواقي الطعام هذه في الفريزر لنقلها للبهائم والدواجن في المزارع وفي الأودية والمراعي. وإن كان في البيت لديك دواجن أو بهائم فالأمر أسهل.

2 - الخبز يجمع في كراتين أو أوعية خاصة في ركن منزوي من البيت شريطة أن يكون المكان مشمساً لئلا يتعفن. ثم بعد أن يجتمع ينقل للدواب.

3 - الرز والحبوب ممكن أن تفرش في سطح المنزل مثلاً وذلك على شراشف ورقية لتأكلها الطيور وفي كل كبد رطبة أجر. وكذلك من الممكن جمعها وإلقاؤها في الأراضي بعيداً عن العمران.

(*) هذا وتذكرني أختي المسلمة وأنت تعدين أصناف الطعام أو حتى جمعي بقايا السفرة أن هناك من يتضور جوعاً. ولو وجد مثل بقايا طعامكم متعفنناً لأقبل عليه لهفاناً. فاتقي الله أخية وحافظي على النعمة وداومي على حمد الله وشكره فليس بينك وبينه سبحانه نسب - جل في علاه - وبالشكر تدوم النعم.. أعاننا الله على ذكره وشكره وحسن عبادته.

س6: باقي الزيت المستهلك بعد القلي ماذا أفعل به؟!

ج6: بقايا الزيت يجب الحذر من إلقائها في حوض غسيل الموائين. وذلك أن بقايا الدهون تترسب وتسد المجرى وتسبب لك الطفح في مطبخك. والحل: أن تصبيه في كيس بلاستيكي محكم. ثم يلقى خارجاً.

س7: بواقي الدجاج (العظام) بعد تفتيتها هل ألقياها في القمامة؟!

ج7: لا. بل من الأفضل لك جعلها في كيس صغير مستقل يلقى في الخال بجانب حاوية القمامة. وذلك من أجل القطط. وفي كل كبد رطبة أجر.

س8: أحس بتردد كبير عند محاولة طهي الطعام وأخاف كثيراً من الفشل. خاصة وقد تكرر معي أكثر من مرة؟!

ج8: كوني شجاعة في الطبخ والإعداد. ولا تخافي من الفشل. فالمهارة لا تولد مع الإنسان. وإنما تكتسب من خلال الممارسة والمحاولات الجادة والمستمرة. ثم لو فشلت فلا بأس. فجميعنا تمرُّ به حالات من الفشل. خاصة في المحاولات الأولى. فلا بد أن يزيدك الفشل أصراراً على النجاح المرة القادمة.. أو حتى التي بعدها.. ومن جدّ وجد..

س9: إذا توفر لدي مقدار كبير من الخضار أو الفواكه زائد عن الحاجة فما العمل؟!

ج9: يمكن عمل أحد أمرين:

- 1 - إن كان صاحب البيت يرضى بأن يوزع الفائض عن الحاجة لمن حولك. فقومي بتوزيع بعضاً منه في أكياس وإرسالها للجيران كنوع من الهدية.
- 2 - أن تقومي بتجميدها في الفريزر. ومن أمثلة ذلك :

(1) **الذرة** : في موسمها تقشر وتغسل. ثم تطهى في ماء وملح وقليل من السكر. ثم تغلف كل مجموعة بالجلاد (البلاستيك المشمع) وتوضع في الفريزر.

(2) **البازلاء**: تفصص. وتغسل وتترك في شبك حتى تجف ثم توزع في أكياس بلاستيكية وتوضع في علبة بالفريزر.

(3) ومثل ذلك: الفلفل الأحمر الحار وكذلك الأخضر. حيث يُقَمَّع أولاً (تزال عنه الإقماع) ثم يغسل ويترك ليُجف ويوضع في علبة قد وضع في أسفلها الورق. وتوضع في الفريزر.

(4) **الملوخية**: تورق وتغسل. وتترك لتجف. ثم توزع في أكياس في الفريزر. وعند الحاجة توضع بأوراقها مجمدة في الخلط مع قليل من الماء وتخلط ثم تضاف للمرق.

(5) **الباذنجان**: ممكن أن يقطع حسب استعمالك أنتِ كأن يقطع مكعبات صغيرة أو حلقات. ثم يُقلى ويترك على ورق نشاف لرشف الزيت ثم يوزع في أكياس ويجمد في الفريزر.

وكذلك الفاكهة. كالرمان يفصص. ثم يوزع في أكياس في الفريزر. وكذلك الجوافة كما ذكرت في مواضعها.

صف الخضار في الثلاجة :

- (*) بإمكانك استخدام علبة بلاستيكية لتخزين الخضار في الثلاجة. والحفاظ عليها مدة أطول. وذلك بوضع الورق أسفل العلبة ثم صف الخضار فوقه وذلك لسحب الرطوبة الزائدة . هذا مع محاولة استعمال القفاصات أثناء صف الخضار في العلبة لتجنب تعفنها سريعاً من آثار اللمس المتكرر. كذلك يجب التنبيه أثناء صف الخضار إلى إزالة الزهور عن الكوسة والخيار، وتنقية الخضار وإبعاد التالف. أما الطماطم فالأفضل صفه في شبك ووضعه مباشرة في الثلاجة دون تغطيته. وأما بالنسبة للبطاطس فلا يوضع في الثلاجة، بل يترك خارجاً مع شبك البصل.

فوائد مطبخية متنوعة :

- (**) الباذنجان: أثناء تقطيعك للباذنجان فتنهي إلى عدم استخدام الأجزاء التي تكثر داخلها الجيوب السوداء. حتى لو اضطررت للتخلص من نصف الباذنجان أو ثلاثة أرباعها لأن الجيوب هذه تكسب الطعم مرارة. وقد تخسر وقتك وجهك وموادك في طبق لا يؤكل بسبب مرارة مذاقه. هذا مع الرجوع إلى السؤال الخاص ببقايا الطعام.
- (**) أباريقك الخاصة بالضيوف. وأواني التقديم الخزفية. و الزجاجية من الأفضل توفير خزينة خاصة خارج المطبخ لحفظها وذلك لتسلم من علق الدهون وتلزعجها بها.
- (**) إن توفر لديك مكان مناسب (كالمستودع مثلاً): من الأفضل جعل ركن منزوي منه للقلي. وذلك بإضافة عين مستقلة لأجل ذلك. والفائدة: عدم تلج المطبخ وأدواته بآثار الزيت العالقة.
- (**) جتبي وضع أكياس بلاستيكية بها مواد سائلة: (شورية - حليب - ماء دجاج.....) أو مواد طرية: (عجين - فول - عجينة طعمية.....) في الرف العلوي من الفريزر لأنها سوف تكون أقواس تدخل بين أسلاك الرف العلوي و تتجمد على هذا الشكل و سيصعب عليك جداً تحريرها من بين الأسلاك. انتظري حتى تتجمد في الرف السفلي ثم أنقليها أينما تشائين.
- (**) إذا أردتي التخزين في الفريزر فلا تخزني إلا في علب و أكياس شفافة حتى لا تحيرني بعد فترة ماذا يا ترى في هذا الكيس أو العلبة؟؟
- (**) لا تضعي أناء صغير على شعلة كبيرة رغبة في السرعة فإذا كان ذو يد ستحترق اليد و تملأ المطبخ رائحة البلاستيك المحروق أما إذا كان بدون يد فقد تتعرض الفوطة أو المسافة التي ستمسكها بها للاحتراق.
- (**) عندما تريدين أن تطهى شيء على نار هادئة جداً مثل الرز مثلاً فانظري للشعلة بضع ثواني لتتأكدي بأن تلك النار الهادئة جداً لن تنطفئ.
- (**) إذا أخطأت وزدت كمية البهارات في طبخة ما فان إضافة كوب من الزبادي قد يحسن الأمر بعض الشيء.
- (**) إذا زاد منك الملح في الرز أو أي أكلة مطبوخة بصلصة أو صوص فعليك بالبطاطس . اقطعي حبة بطاطس كبيرة مكعبات ووزعيها في الأكل حيث تمتص الملح الزائد.
- (**) إذا اكتشفتي أنك نسيتي إضافة الملح في الرز أو الصواني لا ترشي الملح على الأكل مباشرة بل أذبي كمية الملح المطلوبة في ربع كوب ماء وأضيفيه إلى الرز وقلبي برفق أو أخرجي الصينية من الفرن ووزعي بالمعلقة الماء المملح على أنحاء الصينية.

فوائده ننعلق بالكيك و الفطائر :

الكيك عموماً يشتمل أنواعه في هذا الكتاب وغيره يمكنك خبزه فيما تشائين من أشكال الصواني المختلفة وبخاصة أصناف الكيك التي تستعمل لها الخلطات. فيمكن مثلاً أن توضع في صينية مستطيلة وتقطع مربعات أو توضع في صينية مستديرة أو مثقوبة من الوسط أو كصينية التوست ومن ثم تقلب ويصب عليها الصوص.

* الفطائر والكيك :

- للحصول على أفضل النتائج في خبز الفطائر: استعملي الصواني التيفال لأنها رفيعة وموصلة سريعة للحرارة مما يؤدي إلى نضج الفطائر سريعاً مع بقائها طرية. لأنها لو مكثت في الفرن مدة أطول لأصبحت أغلظ وأقسى.
- أما الكيك فبالعكس. بمعنى أنه من الأفضل خبزه في الصواني المعدن. لأنها موصلة بطيئة للحرارة مما يؤدي إلى نضج متوازن لقلب الكيكة وحوافها. فلا يبقى في داخلها عجين مع استواء أجزائها الخارجية.

فوائده ننعلق بالسلطات :

1 - للاستغناء عن البليلة المعلبة :

يمكن عمل كمية من البليلة. بحيث تسلق في (ماء + ملح + كمون) بعد نقعها ليلة كاملة في ماء بارد. ثم طبخها مدة تتراوح من (2 - 3) ساعات وبعد ذلك تعبأ في أكياس بلاستيكية وتوضع في الفريزر. وعند الحاجة تخرج من الفريزر وتترك ليذوب جمدتها تلقائياً. أو يذوب بواسطة المايكرويف. ويستخدم في السلطات عوضاً عن البليلة المعلبة.

2 - للاستغناء عن الذرة المعلبة :

في موسم حصاد الذرة بحيث تكون رخيصة وجيدة النوعية بالإمكان سلق كمية كبيرة منها في (ماء + ملح) ثم إذا بردت قومي بتفصيلها أي تفكيكها إلى حبيبات. ثم تقسيمها في أكياس بلاستيكية ووضعها في الفريزر. وعند الحاجة تخرج وتستعمل.

3 - للخبز المفرد في السلطات:

إذا بقي لديك شيء من الخبز المفرد فائض عن حاجتك. بإمكانك تقطيعه إلى مربعات صغيرة. ووضعها في أكياس. أو علب بلاستيكية صغيرة ووضعها في الفريز. وعند الحاجة. قومي بإخراجها من الفريزر وإقليه في الزيت لاستعماله في السلطات وتجميل المتبل.

4 - ملاحظة :

في كثير من أنواع السلطات الموضحة في هذا الكتاب يمكنك حذف أو إجراء بعض التعديل على مقادير السلطة وذلك حسب المتوفر لديك وقد تكتشفين أنواع جديدة ومبدعة من السلطات بهذه الطريقة!!

فوائد نعلق بالعصيرات:

1 - الكثير من الفاكهة يمكنك استعمالها كعصير. وذلك بإزالة البذور ثم خلطها في الخلاط مع (الماء و السكر). وبعضها لا تزال بذورها. وإنما تُصفى بعد الخلط مثل الرمان.

ومن أمثلة ذلك : (1) الكيوي بعد تقشيره. (2) الجوافة. (3) الرمان. (4) الفراولة. (5) المانجو. (6) البرتقال بعد تقشيره. (7) الموز ولكن مع إضافة الحليب. (8) الشمام...

2 - كما يمكنك خلط أي من الفواكه المتوفر لديك وبخاصة التي تخافين عليها من الفساد. فتخلطي ما شئت مع إضافة الماء والسكر (أو العسل) واستعمال محسنات: مثل الحليب أو الفانيليا أو الآيس كريم وغيرها.. وبإمكانك استعمال عصارة الجزر في هذه الحال.

3 - لتزيين كاسات العصير اخلطي (بياض بيضة + رشة فانيليا) في طبق. وفي طبق آخر ضعي قليل من السكر الخشن. ثم اقلبي فوهة الكأس على البياض أولاً ثم على السكر ليلتصق به ويشكل حلقة من السكر على الفوهة.. وإن أحببت أضيفي ألوان الطعام (كالأصفر والأحمر) إلى السكر للتغيير. هذا مع الاحتفاظ بالباقي من السكر في كيس صغير في الفريزر لإعادة الاستعمال..

تعريفات لمكونات أساسية

طريقة عمل البهارات منزلياً

المقادير :

2 كأس ليمون أسود (يكسر وتشال عنه البذور ثم يدق بالنجر).

3 كأس دارسين.

كاس فلفل أسود + ربع كأس فلفل أحمر.

2 كأس كمون.

2 كأس كزبرة.

نصف كأس هيل.

ربع كأس مسمار.

ربع كأس زنجبيل.

ربع كيلو بصل مجفف.

ثمن كيلو ثوم مجفف.

الطريقة :

يدق ما يحتاج الى دق في النجر ثم يطحن الجميع في الطاحونة الكهربائية وتخلط سوياً.. وبالعافية .

الباشامل

طريقة تحضير كوب من الباشامل: يخلط كوب ماء + 2 ملعقة حليب + 2 ملعقة دقيق ثم تحرك سوياً على النار حتى تغلي وتغلظ مع إضافة الملح.

عصاج الدجاج

عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ويقلب جيداً ثم يضاف صحن دجاج مفروم ويملح ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر مدة من (10 - 15) دقيقة أو حتى يرشف ماءه.

ملف لأهم الأطباق الصالحة للتجميد

وهذا تحتاجه المسلمة خاصة قبل دخول شهر رمضان المبارك، لأجل أن توفر وقتها الثمين وتستغله فيما يقربها لمولاه وينفعها في آخرها..

أولاً : إعداد أطباق قبل دخول الشهر المبارك ومنها :

1- تخزين الملفوفات التي تُقلى :

مثل : (1) السمبوسة. (2) السبرنج رول. (3) كفتة التونة. (4) كبة التوست. (5) الكروكيت. (6) الحُداث. (7) أفخاذ الدجاج. (8) الملاوي.. الخ. وطريقة تخزينها : بأن يُغطى ما يحتاج للتغطية (أي بالبيض والبيقسماط) وتجعل في طبق كبير مصفوفة بجانب بعضها حتى تجمد. ثم تُنقل إلى علبة مبطنة بالورق.

2 - الفطائر :

بأنواعها كالتالي بالجبن (الكراسون) وأنصاف الدوائر والسبانخ .. الخ. وهذه توضع في العلب المبطنة بالورق مباشرة، أما البيتزا: فأنت بالخيار: إما أن تخزني الحشوة فقط، أو تعديها (أي البيتزا) إعداداً كاملاً وتجعلها أولاً في طبق كبير حتى تجمد تماماً، ثم تضعها في علبة قد بطنتها بالورق.

3 - أنواع الخلى :

مثل (1) أصابع الجبن. (2) أصابع القرفة. (3) المساويك. (4) القطايف. (5) مثلثات الجبن. وهذه كلها تجمد قبل القلي. وكذلك الكنافة ترص في الصينية دون طهي ثم تجمد.

أما ما يجمد بعد النضج فمثل :

- (1) السينبون (يجمد بخلطته مصفوفاً) (2) الخلية (دون خلية) (3) (تارت خلية النحل) دون الصوص.
(4) الدونات (دون الصوص) (5) المعمول.

4 - الأطباق التي تُطبخ:

- مثل : (1) ورق العنب. (2) ملفوف الكرنب. (3) المنتو الكذاب. (4) الكبة بالصوص. (5) أصابع الكباب.
(6) أقراص البرجر. وهذه كلها تحضر وتجمد دون طبخ.

5 - العصائر:

- مثل : (1) الجوافة مقطعة. (2) الرمان مفصص. (3) الفراولة. (4) عصير الليمون في أكياس صغيرة.
وكذلك يمكنك استخدام أنواع الفاكهة المجمدة الجاهزة كشرائح المانجو والفراولة وغيرها. وهذه بلا شك أفضل من المشروبات غير الطبيعية خاصة في شهر رمضان المبارك.

ثانياً: الاستعداد ببعض أنواع المجائن الجاهزة وكذلك الشوربات لأجل حالات الطوارئ والمفاجآت:

- * مثل البف باستري. ولها عدة وصفات من الحلى في هذا الكتاب.
- * شوربات الماكي.
- * أنواع المعمول الجاهزة (سواء المغلفة أو المجمدة).

ثالثاً: تجهيز بعض المواد المساندة في إعداد الاطباق الرمضانية:

- 1 - مثل إعداد كمية كبيرة من الشيرة (القطر) وطبخها. ومن ثم توزع في برطمانات (علب) زجاجية محكمة الإغلاق. وذلك لاستخدامها على مدار الشهر في خلية الحلويات التي تحتاج للشيرة.
- 2 - وكذلك يمكن إعداد كميه من (عصاج الدجاج) ويوزع في أكياس صغيرة أو علب ثم يحفظ في الفريزر. وعند الحاجة اخبرجه وتركبه حتى يذوب عنه التجمد ثم يضاف له ما يحتاج إليه حسب كل طبق. كالبقدونس مثلاً أو الخضار المسلوقة وغيرها.
- 3 - كذلك لضمان الحصول على دجاج مفروم صافي من الجلد والدهون الزائدة (خاصة في شهر رمضان) يمكنك فرم كمية كبيرة من دجاج الفيليه وتوزيعها في أكياس ومن ثم تجميدها لاستعمالها لاحقاً. ويمكنك استعمال صدور الدجاج التي بالعظم والجلد. وتقومى أنت بإزالة الجلد والعظم لزيد من التوفير.

ملاحظة:

ما ذكر في هذا الملف مناسب لشهر رمضان المبارك. كما أنه مفيد كذلك في غيره من شهور السنة لتوفير الوقت والجهد.. خاصة لربات البيوت العاملات. أو من عرف ذويهم بكثرة الولائم .. وبالله التوفيق.



الأطباق الساخنة



أطباق البرز

صينية مقلوبة البادنجان

المقادير:

- (2) بصل يقطع حلقات.
- (2) فلفل رومي يقطع حلقات.
- (2) كأس من سلطة الكشري(*) مع مراعاة أنك حال الإعداد لا تضيفين الفلفل الأحمر بل تضيفين مكعب ماجي.
- (1) دجاجة تقطع أثمان.

(أ):

- (3) بادنجان يقطع حلقات عريضة ويقلى في الزيت.
- (2) بطاطس يقطع حلقات عريضة ويقلى في الزيت.
- (4) كوسة يقطع حلقات عريضة ويقلى في الزيت.
- (2 ½) كأس رز.

* ماء لسلق الرز وهو إما :

- (ماء + ¼ باكيت زبدة + ملح + رشّة آجي)
- أو (ماء الدجاج) ويضاف له: (رشّة آجي - ملعقة كادي
- (4) هيل عدل - (4) مسمار عدل).



1- يسلق الدجاج في الماء + ملح + رشّة كمون) نصف سلق. ثم ينتشل من ماء السلق و يقلى في زيت خفيف بحيث يتحمر من الجهتين.

2 - نحضر صينية تيفال مستديرة ونصف في قاعها المقادير على هيئة طبقات كالآتي:

- ط 1 - حلقات البصل.
- ط 2 - ثم حلقات الفلفل الرومي (الصورة 1).
- ط 3 - ثم ترش بثلاث سلطه الكشري (الصورة 2).
- ط 4 - يصف الدجاج ويرش بثلاث سلطه الكشري (الصورة 3-4).
- ط 5 - نصف الخضار (أ) فوق بعضها وترش كذلك بالسلطة (الصورة 5 - 6).
- ط 6 - نضع الرز بعد سلقه وشخلة ويرص جيداً فوق ما سبق (الصورة 7) ثم تغطى الصينية بالقصدير جيداً وتدخل فرن متوسط الحرارة مدة (½) ساعة.. ثم تقلب في صحن مستدير.. وبالعافية.

(*) سلطة الكشري: هي الصوص المطبوخ الذي يقدم مع السليق ومكون من البصل والطماطم والخل. يرجع له ص 24.



الرز البخاري

المقادير :

- (2 - 3) بصل نقطع شرائح طولية
- 3 حبات طماط مطحون
- دجاجة مقطعة 8 قطع
- (2 - 3) بطاطس مقطع أصابع طولية
- (3 - 4) جزر مقطع طوال
- 2 كأس رز
- نصف ملعقة كمون - ملح
- نصف ملعقة صغيرة آجي
- مكعب ماجي
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة مطحونة
- 7 حبات هيل عدل
- 7 حبات مسمار عدل
- زيت
- 1 ملعقة صلصة الطماطم
- 2 حبة ليمون أسود
- 2 عود دارسين

الطريقة :

- 1 - يسلق الدجاج في قليل من الماء مدة ربع ساعة مع قليل من الملح والكمون .
- 2 - نحضر ماء سلق الأرز ونضيف معه (زيت + نصف ملعقة صغيرة آجي + ملح) ويمكن الاستغناء عنه بماء دجاج متوفر لديك مسبقا .
- 3 - يحمس البصل على النار في قليل من الزيت ثم نضيف (البطاطس + الجزر) ثم البهارات .
- 4 - أضيفي الدجاج المسلوق (دون ماءه) و يقلب مدة 5 دقائق ثم يضاف إليه الطماط المطحون ويقلب ثم يترك حتى يتسبك ويضاف له الصلصة .
- 5 - يضاف مقدار كأس من ماء الدجاج السابق إليه ثم نضع مكعب ماجي (إن احتاج إلى ذلك) ثم يضاف الهيل والمسمار (وإن أحببت يكونان مطحونان) . وكذلك الليمون الأسود والدارسين .
- 6 - يسلق الرز أثناء ذلك حتى يستوي (¾) استواء ثم يصفى ويوضع على الخليط السابق دون خريك وحاولي ضغطه بالملاس جيدا (والملاس هو : ملعقة نكب الرز) .
- 7 - يغطى جيدا ويترك قرابة نصف ساعة على نار هادئة .. ثم يقلب في صحن التقديم .. وبالهناء والعافية ..

الرز بالجزر

المقادير:

- كاس ونصف رز
- بصلة مقطعه صغار
- 3 جزرات متوسطة تبشر
- 2 فلفل رومي يقطع كالأعواد
- مكعب ماجي
- نصف ملعقة صغيرة بهارات - ملح



الطريقة:

- يحمس البصل في زبدة ثم نضع عليه البهارات ثم الجزر ثم الفلفل الرومي ثم الماكي والملح ويحرك جيداً ويترك على نار هادئة حتى يذبل الجزر وينزل مائه .
- نسلق الرز ثلاثة أرباع سلق ثم يصفى.
- يطوبق الرز في قدر مع الخلطة السابقة بحيث نضع طبقة خلطة ثم طبقه رز ثم خلطة ... وهكذا ثم يقصدر بالقصدير جيداً ويغطى بالغطاء ..
- و يترك على نار هادئة جداً حتى يكتمل نضجه .. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

هذا الرز يصلح مع السمك المقلي أو الصواني عموماً كصواني الخضار أو السمك..

الرز المقلّي الصيني

المقادير :

- (2) كوب رز.
- (3) بيضات.
- (4) ملاعق زيت.
- (2) ملعقة صويا.
- (¼) كوب بصل أخضر مقطع صغار.
- (1) فلفل رومي يقطع شرائح طولية.
- (¼) كأس فطر.

الطريقة :

- 1 - يسلق الرز في ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً أو في (ماء + ملح + آجي + قليل من الزيت) ثم يصفى.
- 2 - يوضع الزيت في مقلاة كبيرة على النار ويضاف البصل الأخضر و الفلفل الرومي ويقلبان سوياً حتى يصفرا.
- 3 - يضاف الرز المشخول والفطر و الصويا ويقلب.
- 4 - تهدأ النار ختته ويترك من (8 - 10) دقائق مع التقليب المستمر.
- 5 - يخفق البيض قليلاً بمضرب يدوي أو بالشوكة ويضاف للخليط ويقلب ثم يترك (5) دقائق أخرى مع التقليب المستمر. ويقدم ساخناً.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك إضافة شرائح دجاج فيلية أو روبان طازج حيث تسلق أولاً ثلاثة أرباع سلق ثم تشوح مع البصل والفلفل الرومي.. وبالعافية.

الكشري

المقادير :

(أ) مقادير الرز :

- (2) بصلة نقطع صغار.
- (4) لفائف شعيرية.
- (2) كأس رز.
- (½) كأس عدس بني (أبو جبة).
- (2) ملعقة زيت.
- (¼) أصبع زبدة.
- ملح - ملعقة شاي آجي - ملعقة شاي كمون.

(ب) :

- كاس مكرونة صغار تسلق في (ماء + ملح + مكعب ماجي + زيت).

(ج) :

- (3) بصل يقطع حلقات رفيعة و تقلى في الزيت حتى تحمر وتقرمش. ثم تصفى وتوضع جانباً على ورق نشاف لرشف الزيت.



(د) : (الصوص الحار) :

- (3) ملاعق زيت. (2) بصل يقطع أرباع. فلفل أحمر حار. حسب الرغبة من (1-3).
- (3) طماطم يقطع أرباع. (2) فص ثوم + ملح (¾) بيالة خل. (1) ملعقة سكر.

الطريقة :

(1) طريقة الرز :

- 1 - ينقع الرز في ماء حار + ملح.
- 2 - يسلق العدس ½ نصف سلق في (ماء + ملح).
- 3 - خمس الشعيرية في قليل من الزيت حتى تحمر.
- 4 - يحمس البصل على النار في قليل من الزيت و الزبدة حتى يتحمر لونه جداً (شبه احتراق) ثم نضيف الكمون ثم ماء وفير ثم الملح والآجي والماجي.
- 5 - نضيف العدس (بعد أن يصفى) وكذلك الرز والشعيرية إلى ماء البصل. ويترك جميعاً لينضج مع مراعاة وزن مقدار الملح مع الماء. وإذا نهض الرز تهدأ النار ختة.

(2) الصوص الحار :

- 1 - يحمس البصل و الثوم و الفلفل في زيت على النار ثم نضع رشة صغيرة بهارات مشكلة.
- 2 - نضيف بيالة خل إلى ما سبق. ثم الطماط والملح والسكر ويترك ليتسبك على نار هادئة مدة (¼) ساعة.
- 3 - يرفع القدر عن النار ويفتح الغطاء ويترك ليبرد. ثم يخلط في الخلاط لتندمج المقادير سوياً مشكلة الصوص الحار.

(3) طريقة التقديم :

ينكب الرز أولاً في طبق التقديم ثم توضع فوقه المكرونة المسلوقة كطبقة. ثم الصلصة الحارة وفي الآخر البصل المقلي.. وبالهناء و العافية.

الرز الصيني

المقادير:

- (2) بصل يقطع طوال.
- (1) إصبع زنجبيل مبشور (تقريباً ملعقة).
- (2) فص ثوم مهروس.
- (2) قطعة دجاج فيلية يقطع شرائح طولية رفيعة.
- (4) جزر يقطع طوال كالعبدان.
- (2) فلفل رومي أخضر يقطع كالعبدان.
- (1) فلفل رومي أصفر يقطع كالعبدان.
- (1) فلفل رومي أحمر يقطع كالعبدان.
- (1) بيالة صوص الصويا.
- (2) كأس رز ينقع في ماء حار.
- (½) ملعقة بهارات مشكلة - رشّة هيل مطحون - رشّة مسمار.

الطريقة:

- 1 - يحمص البصل في قليل من الزيت ثم يضاف الزنجبيل و الثوم.
- 2 - يضاف الدجاج ويقلب معه. ثم تضاف البهارات و الملح ويترك على نار هادئة مدة (10) دقائق.
- 3 - نضع الصويا على ما سبق ثم نطفئ النار حتة ويترك قليلاً ليفتر.
- 4 - نضيف الجزر و الفلفل الرومي للخلطة السابقة لكن دون إشعال النار.
- 5 - يسلق الرز في (ماء دجاج) متوفر لديك مسبقاً. أو في (ماء + آجي + زيت + ملح). بحيث تكون كمية المرق مناسبة للرز. وإذا نهض الرز (أي نشف ماءه) نضيف إليه خلطة الدجاج السابقة وتقلب جيداً وبحرص. ثم تقصّر جيداً. وتترك على نار هادئة جداً مدة ¼ ساعة.. وبالعاية.

البرياني المدخن

المقادير :

- (1) صحن دجاج فيلية يقطع صغار.
- (3) كاسات رز.
- (¼) ملعقة شاي كركم.

- (2) بصل مقطع صغار.
- (2) ملعقة كزبرة مفرومة.
- (1) ملعقة شبت مفروم.
- (1) علبه زيادي.
- * جمرة مشتعلة.

* نصف فنجان زيت يوضع في قصديره على هيئة الفنجال.

(ب) :

- (2) ملعقة ماء كادي.
- (½) ملعقة صغيرة آجي (

(أ) : التتبيلة:

- (2) علبه زيادي. عصير ليمونتين. (½) بيالة خل. ملعقة بهارات ملح
- (½) بيالة صلصة الصويا (مالحة) رشه أوريفانو. رشه قرفة.

الطريقة:

- 1 - ينقع الدجاج ليلة كاملة في (أ) مع وضعه الثلاجة.
- 2 - يصفى الدجاج من التتبيلة (مع الاحتفاظ بالتتبيلة) ثم يحمس الدجاج لوحده على النار في قليل من الزيت مدة (10) دقائق.
- 3 - في قدر آخر يحمس البصل بقليل من الزيت ويوضع عليه الكزبرة و الشبت والكركم. ثم نضع الدجاج ويقلب قليلاً ثم نضع عليه الزيادي ويترك دقيقتين فقط ثم يرفع عن النار
- 4 - نأخذ بقية التتبيلة (التي صفيها منها الدجاج) ونزيدها ماء مناسب لسلق الرز. ونضيف إليها مقادير (ب) ويسلق فيها الرز.
- 5 - إذا نهض الرز ونشفت مأؤه نضع خلطة الدجاج على الوجه ويترك (10) دقائق.
- نضع القصديره وبداخلها الزيت على الرز ثم بسرعة نضع الجمرة المشتعلة داخلها ونغلق الغطاء حتى يتشبع الرز بالرائحة. ثم تشال القصديره ويحرك الرز ويخلط . ثم ينكب في طبق التقديم.. وبالعافية.

المقلوبة الحمراء بالمكسرات

المقادير :

- (1) صحن دجاج فيلية يقطع مكعبات صغيرة.
- (2) بصلة مقطعة شرائح طولية.
- (1) فلفل رومي يقطع شرائح طولية.
- (2) فص ثوم مهروس.
- (¼) كأس كزبرة مفرومة.
- (1) مكعب ماجي.
- ملعقة صغيرة بهارات.
- رأس الملعقة الصغيرة لون أصفر (صفار اللحم).
- رأس الملعقة الصغيرة لون أحمر (بودرة).
- (2) كأس رز

مكسرات :

- (½) كأس صنوبر محمص.
- (½) كأس لوز محمص.
- (½) كأس زبيب مفسول ومنقوع في ماء ساخن.

الطريقة :

- 1 - يحمس البصل في زيت زيتون حتى يصبح لونه بني ثم نضيف الثوم المهروس. ثم البهارات. ثم يضاف الدجاج ويقلب جيداً. وتهدأ النار تحته.. ويغطى ويحرك بين حين وآخر مدة (10) دقائق.
- 2 - يضاف له الفلفل الرومي والمكسرات والزبيب وكذلك الماجي ويحرك جيداً.
- 3 - نحضر كأس ماء ونضع به اللونين الأحمر والأصفر ويحرك جيداً ويضاف إلى الدجاج ويترك ليتم استواءه على نار هادئة.
- 4 - تضاف الكزبرة المفرومة إلى ما سبق.
- 5 - أثناء ذلك يسلق الرز في (ماء + ملح + أجي + زيت) حتى ينضج ويصفى. ثم يضاف إلى خلطة الدجاج ويضغط جيداً بالملاس حتى يأخذ شكل القدر ثم يغطى القدر بالقصدير ثم بالغطاء. ويترك مدة (1/3) ساعة وتقلب في صحن مستدير.. وبالعافية.

الرز الأبيض بالكفتة الحمراء

الطريقة :

تعمل الكفتة بالصلصة الحمراء والتي سيأتي توضيحها في (داوود باشا) ص 119 .

يصنع رز أبيض (حسب الطريقة التي تريد) ثم ينكب في طبق التقديم (البلم مثلاً) ثم تصف عليه كرات الكفتة بالصلصة الحمراء مع ملاحظة أن يصحب كل حبة كفتة مقدار ملعقة أو أكثر من الصلصة وبالعافية .



*من آداب الطعام :

الأكل باليد اليمنى والحذر من الأكل باليد اليسرى :

عن عُمَرَ ابْنِ أَبِي سَلَمَةَ رضي الله عنه قَالَ : كُنْتُ غُلَامًا فِي حَجَرِ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ ، وَكَانَتْ يَدِي تَطِيشُ فِي الصَّحْفَةِ ، فَقَالَ لِي رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : " يَا غُلَامُ ! سَمِّ اللَّهَ ، وَكُلْ بِيَمِينِكَ ، وَكُلْ مِمَّا يَلِيكَ ، فَمَا زِلْتُ تِلْكَ طُعْمَتِي بَعْدُ " [أخرجه البخاري ومسلم وغيرهما] .

وعَنْ جَابِرِ رضي الله عنه ، عَنْ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ : " لَا تَأْكُلُوا بِالشِّمَالِ ، فَإِنَّ الشَّيْطَانَ يَأْكُلُ بِالشِّمَالِ " [أخرجه مسلم والترمذي] .

رز كابي

المقادير:

(1) دجاجة مقطعة أثمان (8 قطع)

(أ) 6 كاسات ماء 5 هيل عدل 6 مسمار عدل ,
ملح 1 قطعة صغيرة خولنجان

(ب) ملح 1 مكعب ماجي رشة ملح ليمون
ملعقة صلصة طماطم كأس طماط مطحون
ملعقة شاي بهارات مطحونة قشر برتقالة واحدة مبشور.

(ج) نصف بيالة ماء رشة زعفران أو صفار لحم 2 ملعقة ماء ورد 2 ملعقة ماء كادي

2 بصل يقطع صغار
2 فص ثوم مهروس
2 بطاطس مقطع مكعبات
2 كأس رز مغسول ومنقوع في ماء حار

الطريقة:

- يسلق الدجاج في المقدار (أ) مدة ساعة تقريباً . وبعد النضج ينتشل الدجاج من ماء السلق و يصفى الماء من الشوائب ليستعمل في سلق الرز.
- يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت ثم إذا تغير لونه و احمر نضع البطاطس المكعبات ثم نضع مقدار من مرق الدجاج عليه ليستوي به ويترك قليلاً فقط .
وأثناء ذلك يسلق الرز في ماء الدجاج لوحده.
- نضع الدجاج فوق البطاطس ثم نضع المقادير (ب) و نترك قليلاً.
- نضيف نصف المقدار (ج) كذلك إلى الدجاج والبطاطس.
- يصفى الرز من ماء السلق بعد أن يستوي ثم يوضع على خلطة الدجاج في القدر على النار ويرص جيداً بالملاس.
- يرش فوقه باقي المقدار (ج) ويقصّر ويترك على نار هادئة مدة ثلث ساعة .. وبالهناء والعافية

الرز بحشوة اللحم والبازلاء



المقادير :

- (3) بصلات مقطعة صغار.
- لحم غنم هبر يقطع صغار (المقدار حسب ما عندك والأفضل 2 كاس).
- (1) كأس بازلاء.
- (4) حبات جزر مقشرة ومبشورة.
- (2) فلفل رومي يقطع صغار.
- (2) كأس رز مغسول ومنقوع في ماء حار.
- ملعقة كمون صغيرة.
- ملعقة بهارات مشكلة.

الطريقة :

- 1 - يحمس مقدار بصلة واحدة مقطعة في زيت على النار ثم إذا اصفرت قليلاً نضع الكمون ثم نضع اللحم ويقلب سوياً قليلاً ثم يضاف ماء مغلي إليه (قاربة 6 كاسات) ويترك مدة ساعة ليستوي.
- 2 - تسلق البازلاء في (ماء + ملح).
- 3 - ينتشل اللحم من الماء. ويصفى الماء من الشوائب، ثم إن احتاج يضاف له قليل من الآجي والملح وإن شئت كزبرة مطحونة وهيل مطحون (للكهة فقط) ويوضع فيه الرز ليستوي به.
- 4 - يحمس باقي البصل (للحشوة) في زيت على النار حتى إذا أصبح ذهبياً يضاف له قطع اللحم ويحرك على نار هادئة قليلاً. ثم يضاف الجزر المبشور والبازلاء. وفي الآخر نصيف الفلفل الرومي ويغطى ويترك على نار هادئة جداً مدة (10) دقائق إلى ربع ساعة.
- 5 - ينكب الرز في الطبق. وتوضع عليه الحشوة على هيئة طبقة فوقه.. وبالعافية.

صينية الرز بالقشطة والجبن



المقادير :

- دجاجة تقطع أرباع
- 2 بصل مقطع صغار
- 2 فلفل رومي مقطع صغار
- 3 أكواب رز
- 4 ملاعق جبن سائل
- علبة قشطة
- ملح - ملعقة بهارات

الطريقة :

- تسلق الدجاجة في (ماء + ملح + رشة كمون) مدة ساعة . ثم تنتشل من ماء السلق وتترك لتبرد ثم تفتت .
- يحمس البصل في قليل من الزيت ثم نضيف البهارات ثم الدجاج المفتت والملح ثم نضع الفلفل الرومي
- نخلط في الخلاط الجبن والقشطة ثم تصب على الدجاج وتحرك بسرعة ونطفئ النار.
- نسلق الرز أثناء ذلك في ماء الدجاج حتى ينضج ثم يصفى .
- يوضع الرز في الصينية ثم نضع الخلطة فوقه ويوضع في الفرن ربع ساعه والنار من أسفل .. وبالعافية ..

ملحوظات الطبق :

- بالإمكان استخدام الدجاج الفيليه عوضاً عن الدجاج العادي ولكن لا يسلق. بل يضاف للبصل ويترك على النار الهادئة مع التحريك حتى ينضج. ويسلق الرز في هذه الحالة في ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً أو في (ماء + ملح + رشة آجي + قليل من الزيت).
- بإمكانك لاعطاء شكل أجمل استخدام فلفل رومي بألوان متعددة (أحمر .. وأخضر.. وأصفر).

المندي

المقادير :

- دجاجة مقطعة أرباع.
- 2 بصلة مفرومة.
- 2 كأس رز ينقع في ماء حار .
- 3 أعواد دارسين
- 2 ليمون أسود - ملح - رشّة كمون
- ملعقة شاي آجي (حسب الرغبة)
- 3 قرون فلفل حار
- 2 ملعقة كركم - نصف ملعقة صغيرة بهارات
- قصدير - جمرة مشتعلة - نصف فنجال زيت .

وحسب الرغبة :

- 3 حبات هيل عدلة
- 4 حبات مسمار عدلة

الطريقة :

- 1 - يثقب الدجاج بواسطة السكين ثم يتبل بـ (الملح + الكركم + البهارات) .
- 2 - يحمس البصل في ملعقتين زيت على النار ويوضع عليه : كمون + ملح ثم يصب المقدار المناسب من الماء لكمية الرز لديك ثم يضاف الآجي .
- 3 - يوضع الرز (بعد تصفيته من الماء الذي نقع فيه) في قاع الصينية ثم يصب عليه الماء والبصل الذي سبق إعداده.
- 4 - تضاف البهارات العدلة والفلفل الحار ثم تقصّر بطبقتين من القصدير ويحكم إغلاقها جيداً ثم تثقب بالسكين (الصورة 1) .
- 5 - يصف الدجاج المتبل سابقاً فوق القصدير المثقب (الصورة 2) .
- 6 - نضع طبقة من القصدير فوق الدجاج كغطاء له (الصورة 3). ثم يدخل الفرن على نار متوسطة مدة ساعة تقريباً مع التنبه الى رفع غطاء القصدير بعد مضي قرابة ثلاثة أرباع الساعة من أجل أن يتحمر الدجاج .
- 7 - تؤخذ قطعة من القصدير وتشكل على هيئة الفنجال ويصب الى نصفها قليل من الزيت ثم نوضع على وجه الرز في الصينية ونضع بداخلها جمرة مشتعلة (الصورة 4) ويسرعة نعيد إحكام الغطاء من أجل ان يتشبع الرز بالرائحة ويترك مدة 3 دقائق .
- 8 - نرفع القصدير عن الرز وينكب في طبق التقديم وبالعافية .



قلعة الرز الملونة

المقادير:

[أ]:

- (1) بصلة تقطع شرائح رفيعة.
- (2) صدور دجاج فيليه يقطع شرائح طويلة.
- ($\frac{1}{2}$) فلفل رومي أحمر يقطع شرائح رفيعة كالأعواد.
- ($\frac{1}{2}$) فلفل رومي أصفر يقطع شرائح رفيعة كالأعواد.
- ($\frac{1}{2}$) فلفل رومي أخضر يقطع شرائح رفيعة كالأعواد.
- ملعقة بهارات صغيرة + ملح.

[ب]:

- (1) كوسة كبيرة تقطع أصابع طويلة.
- (1) جزرة كبيرة تقطع أصابع طويلة.
- ($\frac{1}{2}$) فلفل رومي أحمر أصابع طويلة عريضة.
- ($\frac{1}{2}$) فلفل رومي أصفر أصابع طويلة عريضة.
- ($\frac{1}{2}$) فلفل رومي أخضر أصابع طويلة عريضة.

(3) كأس رز يسلق في ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً

أو في: ($\frac{1}{2}$) أصبع زبدة + ماء + ملح + ملعقة صغيرة آجي + ملعقة ماء كادي + (4) مسمار عدل + (4) هيل عدل ثم يصفى.

الطريقة:

- (1) يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يصفر ويذبل ويضاف له البهارات والملح ثم يضاف الدجاج. ويترك قليلاً على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى ينضج. وقبل النضج يضاف له الفلفل الملونة في المقدار (أ).
- (2) في مقلاة نصب مقدار من الزيت [قرابة (4%) كأس] وتقلي فيه مقادير (ب) قليلاً خفيفاً. حتى تشقر قليلاً وتذبل.
- (3) نحتاج لصينيتين كما في (الصورة 1) نضع في أسفل كل صينية نصف مقدار الحشوة. وفي الجوانب نقوم بصف الخضار بالتناوب بشكل جمالي ثم نعبئ الصينية بالرز مع مراعاة ضغطها جيداً (الصورة 2) ثم تقصير الصينية بالقصدير وتدخل الفرن قليلاً حتى تسخن فقط وتماسك ثم نقلب في طبق مستدير.. وبالعافية.

ملحوظة الطبق:

يمكنك عمل الطبق دون الدجاج. بل بالخضار فقط. وببقي ناجحاً... وبالعافية.



صياغة الروبيان

المقادير :

- 3 كاسات رز
- 2 بصل مقطع طوال
- 2 كأس روبيان طازج مقشر يغسل ويغمر في (عصير ليمونة + ملح + قليل من الماء)
- 2 ملعقة سكر
- ربع اصبع زبدة
- فص ثوم مهروس (حسب الرغبة)

(أ) :

- 2 فلفل رومي يقطع اعداد طولية
- 3 جزر تقطع اعداد طولية
- 2 فلفل حار
- 2 طماطم يقطع صغار
- ملعقة صلصة طماطم
- 2 ليمون أسود
- 3 اعداد دارسين
- 4 حبات هيل عدل
- ملعقة صغيرة زنجبيل مبشور
- مكعب ماجي
- ملح - فلفل اسود - ملعقة صغيرة بهارات



الطريقة :

- يقلى قليل من الرز (نصف كأس تقريباً) في قليل من الزيت حتى يشقر .
- ثم يقلى معه بصل طوال حتى يحمر تماماً.
- يضاف الربيان ويقلب معاً.
- يضاف مقادير (أ) وتقلب جيداً وإذا تسبك قليلاً يصب عليه قليل من الماء ويترك على نار هادئة قليلاً .
- يحرق السكر حتى يحمر ثم يضاف الى ماسبق (وهذا سر النكهة) .
- يسلق الرز ثلاثة أرباع سلق في (ماء + ملح + زيت + آجي) أو ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً ثم يضاف إلى ما سبق.
- يوضع (قليل من الزيت + ربع زبدة) في قدر على النار حتى تذوب الزبدة وإن أحببت يحمر فيها الثوم ثم يساقى بها الرز.
- يقصد القدر ويترك على نار هادئة مدة (30) دقيقة . وبالعافية..

ملحوظات الطبق :

إن كانت الكمية التي تريد إعدادها كبيرة فالأفضل وضع الرز والخلطة على هيئة طبقات بالتناوب بمعنى نضع طبقة خلطه ثم طبقة رز ثم خلطه ... وهكذا .

صينية الرز بالخضار

المقادير :

- 1 كأس ونصف تقريبا من الخضار المشكلة مقطعة
صغار حسب رغبتك والمتوفر لديك [مثل: فاصوليا -
بطاطس - بازلاء - جزر - ...]
- 2 و نصف كأس رز
- صحن دجاج مفروم (أو لحم مفروم)
- بصل مقطع صغار (من 2 - 3 بصلات)
- ملعقة بهارات
- ولسلق الرز : (ملعقة شاي آجي + ملح + قليل من الزيت + ماء)
أو ماء دجاج متوفر لديك مسبقا
- 2 فلفل رومي يقطع صغار

الطريقة :

- يسلق الرز فيما سبق توضيحه ثم إذا استوى تماما يصفى .
- أثناء سلق الرز نقوم بتحضير الحشوة :
- نحمس البصل (كثير نوعا ما) ويكشن بالبهارات ثم يضاف إليه الدجاج ويقلب سويا ويترك قليلا على نار هادئة مع التحريك المستمر
- نقوم بسلق الخضار في (ماء + مكعب ماجي + ملح + رشة كمون)
- نضيف الفلفل الرومي إلى الدجاج ثم نضيف الخضار بعد أن تصفى من الماء ... وبهذا تكون الحشوة جاهزة..
- نحضر صينية بايركس مستطيلة نضع أولا طبقة من الرز ثم جزء من الحشوة ثم طبقة ثانية من الرز ثم الحشوة وتواسى عليه ثم يقصده جيدا ويدخل قليلا في الفرن
من (10-15) دقيقة.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- 1 - من الممكن الاستغناء عن الفلفل الرومي لمن لا يريده.
 - 2 - من أفكار الطبق: خلط الطبقة الأولى من الرز بقليل من الزعفران المنقوع أو مع صفار اللحم لإكسابه اللون الأصفر لمنظر جمالي أكثر.. كما في الصورة.
- وبالعافية.

صياحية السمك

المقادير:

- (5) بصلات مقطعة حلقات رفيعة ومقلية في الزيت
- (3) كاسات رز يغسل وينقع في ماء مغلي.
- (1) كيلو سمك مقطع حلقات.
- (1) فنجال سكر.
- بهارات عدلة: (2) دارسين - (2) ليمون أسود - (5) مسمار -
- (3) هيل - ملعقة كزبرة ناشفة]
- (1) مكعب ماجي.
- (2) فلفل أحمر حار.

(أ) :

- ملعقة صغيرة كمون - رشة كركم - (4) ملاعق خل - ملح.

(ب) :

التتبيلة: في الخلاط :

- عصير ليمونتين - ملعقة بهارات - 3 فصوص ثوم - (2) فلفل أخضر

الطريقة :

- 1 - يفرك السمك (من دون الرؤوس) بالمقدار (أ) ، ويترك مدة ساعة ثم يغسل غسل خفيف لإزالة الزفرة.
- 2 - يتبل السمك بالتتبيلة (ب) بعد خلطها في الخلاط.
- 3 - تؤخذ رؤوس السمك وتنظف وتغلى مع مكعب الماجي و البهارات العدلة في ماء مدة (1/3) ساعة.
- 4 - يخلط (2/3) مقدار البصل المحمر في الخلاط مع قليل من الماء ثم يُصب في قدر.
- 5 - يقدح السكر على النار حتى يذوب ويحمر ثم يُصب عليه كأس ماء ويحرك ثم يُصب في القدر مع البصل المخلوط.
- 6 - يحمس (1/2) كأس من الرز (رز ناشف من دون غسل) في تاوة على النار، حتى يصبح ذهبي اللون. ثم يُصب عليه قليل من الماء ويضاف للمقدّر مع البصل والسكر.
- 7 - يصفى ماء رؤوس السمك - من الفقرة 3 - على البصل و السكر، فيصبح في القدر (4) أشياء: (1) البصل المخلوط ، (2) السكر المقلود (3) ماء السمك والبهارات (4) الرز المحموس. ثم يوضع الرز المنقوع من قبل عليه. ويترك على النار حتى ينهض ويرشف الماء.
- 8 - يوضع (1/2) مقدار البصل المحمر الباقي على وجه الرز إذا انهض.
- 9 - يرفع السمك من تتبيلته. ثم يُقلب في الدقيق ويُقلّى في الزيت و يحمر من الجهتين.
- 10 - تنكب الصياحية في طبق التقديم، وتصف عليه شرائح السمك المقلي ويرش عليه باقي البصل المحمر.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك لزيادة النكهة - حمس (2) فص ثوم مهروس في (1/4) إصبع زبدة ثم يرش به وجه الرز إذا بدأ بالتهوض - أي إذا رشف ماءه.. وبالعافية.

صينية الرز البر

المقادير:

- (3-4) بصلات مقطعة حلقات رفيعة.
- (3-4) حبات من الطماطم تقطع حلقات رفيعة.
- 2 ونصف كأس رز .
- دجاجة مقطعة أرباع .
- ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة المطحونة .
- بهارات عدلة من كل من (مسمار - هيل - ليمون أسود - دارسين)
- (ملح - ملعقة شاي آجي - ماء - قليل من الزيت)



الطريقة:

- ينقع الرز في ماء حار (والأفضل مغلي) وذلك بعد غسله جيداً .
- يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يصفر ويضاف إليه البهارات ثم يضاف الطماط ويقلب حتى يذبلان على نار هادئة .
- توضع هذه الكشنة (البصل + الطماط) في قاع صينية معدن مستطيلة (الصورة 1) .
- يصف فوقها قطع الدجاج النير .
- يوضع فوقه الرز المنقوع (بعد تصفيته من الماء) ويواسى عليه .
- يغرس في الرز أنواع البهارات العدلة (الصورة 3).
- يغلى في قدر : (ملح - ملعقة شاي آجي - ماء - قليل من الزيت) ويسكب فوق الرز في الصينية ويمكنك الاستغناء عن هذا باستعمال ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً . (الصورة 4).
- تقصّر الصينية . وتوضع في الفرن مدة ساعة ... وبالهناء والعافية .

ملحوظات الطبق:

يمكنك استعمال اللحم عوضاً عن الدجاج ولكن يسلق أولاً نصف سلق في (ماء + ملح + كمون + قليل من البصل المقطع صغار) مدة ساعة ثم تكملين بنفس الطريقة (الصور 1, 2, 3, 4) ولكن نسكب ماء سلق اللحم على الرز في الصينية بعد تصفيته من الشوائب... وبالعافية.



صينية الرز بالروبيان المجفف



المقادير :

- (1) كأس روبيان مجفف يغسل وينقع في ماء حار.
- (2) بصل يقطع صغار.
- (2) فلفل رومي يقطع صغار.
- (1) ملعقة شاي زنجبيل مطحون.
- (3) طماط مقطعة صغار.
- (1) ملعقة صلصة طماطم - مكعب ماجي.
- (½) ملعقة بهارات مشكلة.
- رشة زعفران تنقع في بيالة ماء.
- (2) كأس رز.

الطريقة :

- 1 - يسلق الرز في (ماء + ملح + آجي + زيت) ثم يصفى.
- 2 - في أثناء سلق الرز :
* يحمس البصل ثم يضاف الفلفل الرومي ثم الروبيان المجفف ثم إذا فاحت رائحته نضيف الزنجبيل ثم البهارات ومكعب الماجي. ثم أخيراً نضيف الطماطم والصلصة. ويترك ليتسبك على نار هادئة.
* وإذا أحسست أن الخلطة ناشفة أضيفي لها القليل من الماء.
- 3 - نحضر صينية ونضع فيها خلطة الروبيان والرز على هيئة طبقات بالتناوب (مرة طبقة رز، ومرة طبقة روبيان..). وفي الآخر تكون طبقة الرز.
- 4 - نرش الزعفران المنقوع على وجه الرز ويقصده جيداً ويوضع في الفرن مدة (¼) ساعة وعند الغرف يقلب قليلاً. وبالعادة.

مقلوبة الرز بالباذنجان

المقادير:

[أ]

- (3) حبات باذنجان مقلمة* ومقطعة حلقات
- (3) حبات بطاطس مقشرة مقطعة حلقات
- (3) حبات بصل مقطعة حلقات

(2) بصل يقطع صغار

(1) دجاج مقطعة أثمان (ثمان قطع)

(1) كأس طماط مطحون

ملعقة شاي بهارات مطحونة مشكلة

- 2 ليمون أسود - 3 عود دارسين - ملح - ملعقة شاي أجي

- زيت - ملعقة صلصة - 3 كاسات من الرز المنقوع في الماء الحار .

الطريقة:

- نقلي المقادير [أ] في زيت غزير كل على حدة ثم تترك على ورق نشاف حتى تمتص زيتها تماما (حبذا لو تم تغيير الورق ليمتص أكبر قدر من الزيت) .
- يسلق الدجاج ربع سلق في (4 كاسات ماء + ملح + رشة كمون) ثم ينتشل من الماء ويقلب قليلا في زيت قليل حتى يتحمر تحمر خفيف .
- يحمس البصل الصغار في قليل من الزيت ثم إذا احمر لونه واغمق نضع ملعقة بهارات ثم الدجاج و يقلب جيدا ثم نضع الطماط المطحون ثم الليمون الأسود والدارسين والصلصة والملح ويترك ليتسبك .
- يضاف إليه قليل من ماء الدجاج [كأس تقريبا] ويترك على نار هادئة
- يسلق الرز في ماء الدجاج (بعد أن يصفى من الشوائب) ويضاف إليه قليل من الماء والملح والأجي (إن احتاج إلى ذلك) و يسلق ثلاث أرباع استواء .
- نصف الخضار المقلية سابقا على تسبيكة الدجاج (نضع أولا الباذنجان ثم البطاطس ثم البصل) (الصور 2,3) ثم يوضع الرز بعد تصفيته ويواسى على ما سبق ويرص دون خريك (الصورة 4) ثم يقصرد القدر ويغطي بالغطاء ... ويترك مدة ثلث ساعة على نار هادئة .. ثم يقلب في صحن مستدير .. وبالهناء والعافية ...

* مقلمة: أي مقشر بعضها دون الآخر على هيئة خطوط كما في الصورة رقم (1) .

4



3



2



1



الرز البرياني

الطريقة :

- 1 - يسلق الدجاج في المقدار (أ) مدة ساعة تقريباً وبعد النضج ينتشل الدجاج من ماء السلق. ثم يصفى الماء من الشوائب.
- 2 - يحمس البصل مع الثوم في قليل من الزيت. ثم إذا تغير لونه واحمر نضع البطاطس المكعبات. ونضع مقدار كأس من ماء سلق الدجاج عليه ليستوي به. ويترك قليلاً فقط ثم نضيف مقادير (ب) بعد خلطها في الخلط أو في زبدية.
- 3 - نضيف نصف المقدار (ج) إلى خلطة الدجاج.
- 4 - يسلق الرز حتى يستوي. ثم يوضع على خلطة الدجاج في القدر على النار ويواسى جيداً. ثم يضغط بالملاس حتى يأخذ شكل القدر.
- 5 - يرش باقي المقدار (ج) فوقه. يقصّر القدر ثم يغطى بالغطاء ويترك مدة ثلث ساعة على نار هادئة جداً. ويقرب في صحن مستدير.. وبالعافية.

المقادير :

(1) دجاجة مقطعة أثمان.

(أ) _____

(6) كاسات ماء

(5) هيل عدل

(5) مسمار عدل

ملح

حبة صغيرة خولجان عدله

(ب) خلطة اللبن :

(1) علبة زيادي

بيضة

ملعقة شاي نشا

(½) ملعقة شاي ملح ليمون

ملح

ملعقة صغيرة بهارات

(ج) : _____

(½) بيالة ماء

رشة زعفران أو صفار اللحم

(2) ملعقة ماء ورد

(2) ملعقة ماء كادي

(2) بصلة مقطعة صفار.

(2) فص ثوم مهروس.

(2) بطاطس يقطع مكعبات صغيرة.

(2) كأس رز.

الرز بالكاري

المقادير:

- بصلتين تقطع صغار
- 2 فص ثوم مهروسة
- دجاجة تقطع أثمان (كل واحدة 8 قطع)
- 2 كأس من الرز (بشاور أو عادي)
- ملعقة صغيرة بهارات الكاري (وإن كانت حارة ننقص قليلا منها ونزيد قليلا من صفار اللحم) .
- ملح - مكعب ماجي

الطريقة:

- 1 - يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يصفر لونه، ثم نضع بهارات الكاري ثم الدجاج ويقلب 5 دقائق .
- 2 - نضيف إليه الماء (تقريباً كأسين) الى حد ما يغطي به الدجاج ويترك 10 دقائق .
- 3 - نحضر ماء سلق الرز وهو اما مرققة دجاج قد توفرت لديك مسبقا أو في (زيت + ماء + ملح + قليل من الآجي) . وبعد ذلك نسلق فيه الرز
- 4 - يصفى الرز ويوضع على الخلطة السابقة دون تقليب مع مراعاة الضغط عليه بالملاس حتى يظل محتفظا بشكل القدر عند قلبه وتقديمه .
- 5 - بترك على نار هادئة مدة نصف ساعة ثم يقلب في صحن التقديم المستدير وبالهناء والعافية ...

ملحوظات الطبق:

- بالامكان التغيير في اعداد الطبق بحيث يسلق الدجاج في (ماء + ملح وقليل من البصل والكمون) لمدة نصف ساعة .
- ثم يرفع من المرق ويحمر في زيت حتى يصبح ذهبي اللون ونكمل بنفس الطريقة مع مراعاة ان مقدار الماء المضاف لتسبيكة الدجاج وكذلك المدة ستقل .
- كما أن الرز سيسلق في مرق الدجاج بعد أن يصفى المرق من الشوائب ويوزن ملحده ويضاف الآجي .

مقلوبة السمك (الرز البني)

المقادير:

- كيلو سمك كنعد أو دجاجة مقطعة أثمان .
- ½ كأس طماط مطحون .
- (4 - 5) بصل مقطع صغار أو حلقات .
- 3 كاسات من الرز ينقع في (ماء حار + ملح) .

بهارات عدلة :

ملعقة من [كمون - كزبرة

مسمار - فلفل اسود - هيل

(3 - 4) ليمون أسود مكسر قليلاً]

+ مكعب ماجي

تغلى في قدر مع 2 كأس ماء

½ اصبع زبدة

فص ثوم

¼ ملعقة صغيرة بهارات مطحونة

الطريقة:

- يتبل السمك بقليل من (فلفل أسود - ليمون - بهارات - كمون - ملح) ثم يلقى في الزيت نصف قلي وأن كان المستعمل دجاج فانه يسلق نصف سلق (كما في الرز البخاري) .
- يحمر البصل حتى يغمق لونه جدا ، ويكون زيت الحمص كثير نوعا ما . ثم نضع عليه السمك (أو الدجاج) ثم نضع الطماط ونتركه يتسبك .
- نضع البهارات العدله في قدر مع الماء والماجي وتترك تغلي مدة 5 دقائق .
- يصفى ماء البهارات على السمك بحيث يتعادل السمك مع الماء ويوزن ملحده .
- يكون الرز منقوع من قبل ، نصفيه ونضعه على ماسبق مع الرص عليه بالملاس (ملعقة غرف الرز) حتى يأخذ شكل القدر ويترك على نار هادئة نصف ساعة .
- تسبح الزبدة ويحمس فيها فص ثوم مهروس وقليل من البهارات وترش على وجه الرز ويقلب الوجه تقليب خفيف ثم يرص و يطفى ثانية مدة 5 دقائق.. ثم يقلب في الطبق ويقدم ... وبالهناء والعافية .

شعبيان

الجريش

المقادير :

- (1) مقدار واحد من الجريش (المقدار : إما كأس أو مد أو جيك ...) .
- (2) مقدار من الماء (أي ضعف كمية الجريش).
- (2) مقدار من اللبن . (والأفضل اللبن الطبيعي غير المبستر إن وجد)
- بصل (والأفضل بصل أبيض) يقطع صغار (حسب الكمية التي ستركبن) ويكون كثير وأقله 3 بصلات.
- زيت أو ذوبة أو زبدة (ويكثر نوعا ما وأقلها ثلث كاس).
- ملح - كمون - آجي - فلفل أحمر حار (علوب عدلة).

الطريقة :

- نخلط اللبن والماء ونضعهما على النار معا ومعهما الملح الخشن (حتى لا يقطع اللبن) وكذلك نضع الآجي .
- نحمس البصل في زبدة إلى أن يصفر لونه قليلا. ثم نضع عليه الكمون .
- نضيف البصل الحموس إلى اللبن قبل أن يغلي (ويجب ألا يغلي مطلقاً) .
- نضيف الجريش إلى اللبن والماء .
- يحرك على النار قليلا ويذاق ملحه ويوزن . ثم يقصر عليه مع إضافة الفلفل الأحمر (من 3 - 4 علوب) ويترك على نار هادئة مدة (من 2½ - 3) ساعات .

ملحوظات الطبق :

- إذا كان اللبن غير طازج (مبستر) يمكن إضافة قليل من ملح الليمون (رأس المعلقة) لإعطائه حموضة كالطبيعي .
- إذا أردت استخدام الزبادي بدل اللبن أو حتى الجبن الأبيض ، فاخلطيه مع الماء في الخلاط وأضيفي إليهما (بيضة) حتى لا يقطع واستعيني به عن اللبن.
- وكذلك فإن إضافة ملعقتين من الخل أو علبه قشطة لبن قد تقلل من تقطيعه .
- إن كان نوع الجريش المستخدم (الجريش القصيمي) فالأفضل إضافة قليل من الرز المصري إليه بنسبة السدس من مقدار الجريش. أما إن كان الجريش المستخدم من النوع (التركي) فلا داعي لإضافة الرز المصري لأنه طري جداً وسريع الاندماج .
- الجريش الأفضل أن يغسل مرتين فقط بماء بارد غير حار لكي لا يذهب منه النشا حيث أنه ضروري لاعطاء الجريش القوام المحبب .
- كلما زادت كمية البصل بالقدر المعقول في الجريش كلما اعطاه طعماً مميّزاً أكثر .
- من الطرق الإضافية لعمل الجريش : حمس البصل ثم إضافة الماء إليه والجريش دون اللبن ، وإنما يضاف اللبن بعد أن ينهض الجريش ويشرب ماءه . وكذلك بالامكان وضع اللبن مع الماء ثم الجريش وإذا احتوى نقوم بوضع البصل دون حمس ويضاف إليه بعد ذلك (إذا نهض) قطعة زبدة وأنت ورغبتك فيما تختارين من الطرق التي تناسبك .
- هناك نسبة أخرى لمقادير الجريش قد تناسب ذوق بعض الناس وهي :

(1) مقدار جريش

(1) مقدار لبن

(3) مقدار ماء. ولك الخيار ... وبالعافية.

حشوة الجريش

المقادير:

- دجاجة تسلق في (ماء + ملح + ملعقة صغيرة كمون) ثم تبرّد وتفتّت.
- (3) بصلات متوسطة تقطع صغار.
- (2) فلفل رومي يقطع صغار.
- (2) فلفل حار (حسب الرغبة).
- ملح.
- ملعقة صغيرة بهارات.
- مكعب ماجي.
- (2) ملعقة صلصة الطماطم (حسب الرغبة).

الطريقة:

- 1 - يحمس البصل حتى يصفر ثم يضاف له البهارات و الملح ثم يضاف الدجاج ويقلب سوياً.
- 2 - يضاف قليل من ماء الدجاج والماجي و الصلصة ويترك قليلاً حتى يرشف ماءه.
- 3 - نضيف الفلفل الرومي والفلفل الحار و يقلب مدة (5) دقائق على نار هادئة ثم توضع على هيئة حشوة فوق الجريش بعد نكبة في طبق التقديم.. وبالعافية.

الجريش باللحم

بنفس طريقة الجريش العادي ولكن الاختلاف:

- 1 - يحمس قليل من البصل - قرابة فص واحد - في قليل من الزيت ثم إذا اصفر لونه نضيف اللحم - يكون هبر مقطّع صغار - يقلبان سوياً , ثم يضاف قليل من الكمون ويضاف ماء للسلق ويترك على النار المتوسطة مدة نصف ساعة.
- 2 - تجهز اللبن و الماء كما سبق في الجريش مع مراعاة ان الماء يقلل مقداره حسباً لماء اللحم.
- 3 - ينتشل اللحم من ماء السلق ويضاف الى اللبن على النار ثم نصفي ماء السلق على اللبن ونضيف الجريش والبصل و ...الخ.. ونكمل بنفس الطريقة ... وبالعافية.

المحلى

المقادير :

- (4) كاسات من التمر.
- دقيق أسمر - المقدار حسب الحاجة - مع مراعاة خلطة
- بقليل من الملح.
- رشة فلفل أسود.
- (½) أصبع زبدة.



الطريقة :

- 1 - يغمر التمر في قدر بماء ساخن، ثم يوضع على النار حتى يغلي غلوة واحدة، ثم تطفأ عنه النار ويترك ليبرد.
- 2 - إذا برد، يحرك ويفرك باليد، ثم يصفى بواسطة مصفاة بلاستيكية ذات ثقوب كبيرة حتى لا يبقى منه إلا مثل العجينة مع النوى (فصم التمر).
- 3 - يُزاد ماء و يوضع معه ملعقة صغيرة ملح ورشة فلفل أسود، ثم يؤخذ منه أكثر من ثلثه ويوضع جانباً في قدر آخر، ونضع هذا القدر على النار.
- 4 - نبدأ باللت في القدر (الذي به ثلث ماء التمر على النار) بنخل الدقيق الأسمر بواسطة منخل (مصفى) أبو يد ذو ثقوب كبيرة، ويكون العصد (أي اللت) باتجاه واحدة بواسطة المعصاد أو الخفاقة السلك الكبيرة.
- 5 - إذا ثقل الخليط نبدأ بوضع الدقيق بواسطة اليد عوضاً عن المنخل ثم نبدأ بالزيادة تدريجياً من الماء الذي وضعناه جانباً وذلك بالتناوب مع الدقيق الأسمر، يعني مرة نضع بر ومرة نضع ماء التمر، مع مراعاة العصد باتجاه واحد فقط.. وهكذا حتى تنهتي كمية ماء التمر. بحيث يكون الخليط ثقيل جداً علماً بأنك أثناء اللت تضعين (½) أصبع زبدة مع الحلى، ثم يُشال المعصاد، ويترك الحلى على نار هادئة جداً مدة ساعة.
- 6 - يغرف في طبق التقديم، ويرش عليه رشة من الفلفل الأسود والذوبة^(*) أو السمينة... وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

- 1 - بإمكانك (إن كنت في عجلة من أمرك) أن تغمري التمر بماء مغلى بحيث يكون هذا التمر منزوع النوى، ثم تغليه قليلاً فقط، ثم ترفعيه عن النار وتزيدينه ماءً بارداً، ثم تضعيه في الخلاط لتكون لديك ماء التمر لتستعمليه للمحلى.
- 2 - التمر المستعمل في الحلى لا يشترط فيه الجودة، بل بقايا التمر لديك يمكنك استغلالها في صنع الحلى.
- 3 - من أفكار الطبق: قومي بإعداد مقدار مضاعف من ماء التمر، ثم ضعيه في علب بلاستيكية (أو أكياس) داخل الفريز، وأخرجيها من الفريز عند الحاجة، وسخني وأبدأي في اللت.. وبالعافية.

الحنيني

المقادير:

- 3 كاسات دقيق بر
- تمر منزوع النوى (من كأس الى كأس ونصف وذلك حسب ذوقك)
- ماء للعجن
- ذرة ملح
- نصف كأس ذوبة (زبدة مطبوخة)

الطريقة:

- 1 - يعجن (الدقيق البر + الملح + ماء) عجينة لينة (الصورة 1) ثم تخمي الصاجه وتبدأ في ترصيع الخبز أقراص ويكون قطر القرص شبر تقريباً (الصورة 2) ويحمر من الوجهين (الصورة 3).
- 2 - جمع الاقراص ثم تقطع و تخلط مع التمر ويصب عليها بعض الذوبة (الصورة 4) ثم تطحن في طاحونة اللحم بالتناوب مع التمر. أو في طاحونة (ست البيت) (الصورة 5).
- 3 - يوضع في قدر على النار ويوضع عليه باقي الذوبة وتترك على النار الهادئة جداً مع التحريك من وقت لآخر- لمدة نصف ساعة تقريباً .

ملحوظات الطبق:

- 1 - إذا تم وضع 3 تمرات داخل كل قرص بحجم الكف المبسوطة وطحن به فإن حلاه يكون موزون.
- 2 - لمن يحب هذا الطبق - خاصة في فصل الشتاء - فإليه الفكرة الآتية: بعد الاعداد الكامل للحنيني قومي بوضعه في أكياس بلاستيكية او علب ثم خزنيه في الفريزر و عند الحاجة يخرج ويحمى بالميكرويف او على النار الهادئة ..
- 3 - من الطرق الاضافية للحنيني:

طريقة القرص: قومي بعجن (3 كاسات دقيق + 2 ملعقة بيكنج بودر + رشة ملح) حتى تكون لديك عجينة متماسكة تميل لليونة قليلاً ثم افردبها على قصديره مدهونه بكمية وفيرة من الزيت وغلفيها بهذه القصديره تماماً ثم ادخليها للفرن مدة نصف ساعة أو حتى تستوي ثم بعد ذلك تقطع ونكمل بنفس الطريقة.....وبالعافية.



طريقة عمل السليق

المقادير والطريقة :

- 1 - يغسل الأرز المصري (تقريباً كوبان) وينقع في ماء حار .
- 2 - يسلق الدجاج (دجاجة مقطعة أنصاف) في (ماء، ملح، حبة مستكة صغيرة جداً، 4 حبات هيل عدلة) دون بصل مدة ساعة .
- 3 - إذا نضج الدجاج ينتشل ويوضع في صينية ليحمر لاحقاً بالفرن ويصفى ماء الدجاج من الشوائب (بواسطة المشخل) ويوضع عليه الرز مع زيادة الماء (لأنه يحتاج الى ماء كثير وكذلك يضاف آجي وملح إن احتاج الى ذلك
- 4 - إذا نهض الرز يساقى بالخليب (2 كأس ماء، ملاعق خليب) تسخن أولاً ثم تضاف إليه من التقليب المستمر للسليق ثم اذا احتاج المزيد من الماء يزداد ويبقى على النار مدة من (ساعة - ساعة ونصف) مع التحريك المستمر به وقت لآخر والنار هادئة جداً .

سلطات السليق :

- 1 - السلطة الحارة المطبوخة مثل سلطة الكشري الحارة يرجع اليها ص 24 .
- 2 - السلطة الحارة غير المطبوخة :
يوضع في الخلط : (4 طماط - ونصف كأس بقدونس - وقرن فلفل حار - وملح) وتخلط ثم تسكب في طبق التقديم .. وبالعافية..

ملحوظات الطبق :

- لو تم قذح الزيت حتى يسخن ثم يضاف له ثوم وبصل مقطع كبار ويحرك قليلاً ثم مباشرة يضاف الماء والدجاج سيصبح أفضل .
- يمكن أيضاً وضع حبات ثوم عدلة مع ماء سلق الدجاج مع الهيل عوضاً عن المستكة .

الهريس

1- الهريس باللحم :

المقادير :

- كيلو لحم غنم، تؤخذ الموزات واللحم الطوال من الفخذ واليد ولحم الرقبة، وكذلك الشاكلة، ويكون الغالب عليه الهبر ولا بأس ببعض العظم.
- (4 - 5) كاسات هريس حب (هريس دبي أو السعودي أو التركي).
- ملعقة كمون صغيرة.
- (3) بصلات تقطع صغار.

الطريقة :

- 1 - يخمر حب الهريس من (1-2) ساعة في ماء حار.
- 2 - يحمس البصل في زيت ثم نضع الكمون ثم اللحم مع التحريك المستمر، ثم نصب الماء المغلي عليه.
- 3 - إذا غلى الماء مع اللحم نضيف حب الهريس بعد أن يصفى من الماء، ويترك يغلي قليلاً. ثم تهدأ النار حتة مع ملاحظة أن الماء إذا وضعته عليه يكون كثيراً نوعاً ما لأن الحب يحتاج إلى ماء كثير مع التنبه إلى عدم وضع الملح. وإن احتجتي إلى وضع الحديدة تحت القدر فهو الأفضل.
- 4 - بعد مرور أربع ساعات يحرك الهريس ويزاد ماؤه إن احتاج.
- 5 - بعد ذلك بساعة (أي بعد مرور (5) ساعات) يحرك ثانية ويضاف الملح.

2- الهريس بالدجاج :

مقاديره هي مقادير الهريس باللحم مع استبدال اللحم بـ (2) دجاجة + (1/3) كأس زيت.

الطريقة :

- 1 - ينقع حب الهريس في ماء من (1 - 2) ساعة، ولا بأس بنقعه أكثر من هذا الوقت.
- 2 - يقطع الدجاج أنصاف ويسلق بدون ملح في ماء وكمون.
- 3 - ينتشل الدجاج، ويتخلص من الجلد والعظم دون تفتيت الهبر فقط مجره تفكيك.



- 6 - بعد هذا نبدأ بتحريكه بين حين وآخر أي كلما مر من (15 - 25) دقيقة يحرك ويوزن ملحاً وماؤه بحيث يكون سميك (غليظ) مثل الجريش، والغرض من التحريك المستمر هو: اندماج اللحم مع الحب حتى يكون الهريس غليظ واللحم فيه كالخيوط.
- 7 - بعد مرور (8) ساعات من حين تركيبه يُغرف في طبق التقديم ويزين بحشوه الهريس والزبدة المذابة. (حشوة الهريس ص 54)

ملحوظة : من الأفضل استخدام القدر الخاص بالهريس مع مراعاة تغطيته بالقصدير ثم بالغطاء..

- 4 - يحمس البصل في (1/3) كأس زيت، ثم نضع رشة كمون ثم يصفى ماء سلق الدجاج عليه. وإذا غلى نضع الحب. وإذا غلى مرة أخرى نهدئ النار حتة، ومن الأفضل وضع الحديدة تحتة، ويترك على نار هادئة مدة ساعة.
- 5 - بعد مرور الساعة نضع الدجاج ويحرك قليلاً، ثم نكمل بنفس طريقة الهريس باللحم (أي من خطوة (4) فصاعداً).

المقادير

المقادير:

- (4) كاسات جريش.
- (2) كأس لحم مقطع قطع صغيرة (بدون العظم).
- (3) طماط مطحون.

(أ):

- (3) بصل مقطع صغار.
- (3) فصوص ثوم مهروسة.
- (2) ملعقة زنجبيل طازج مبشور.
- (2) ملعقة صلصة.
- (3) أعواد دراسين.
- (3) ليمون أسود + ملح

(ج):

- (1½) كأس روبيان (إما طازج أو مجفف وإن كان مجففاً ينقع في ماء حار).
- (½) أصبع زبدة.
- (1) فص ثوم مهروس.
- ملعقة شاي بهارات

- 8 - بعد أن تمضي ساعتان والقدر على النار نقوم بحمس الروبيان في الزبدة ثم يضاف له ملعقة شاي بهارات وفص ثوم مهروس. ثم يوضع على وجه المفلق. ونعيد إحكام الغطاء.
- 9 - عند نكب الطبق يراعى تحريك المفلق حتى تندمج المقادير سوياً وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

- 1 - بإمكانك الاستغناء عن الطماط بالصلصة فقط.
- 2 - حشوة الروبيان العلوية اختيارية فلك تركها.



(ب):

- (2) بصل مقطع حلقات رقيقة ومقلي في الزيت.
- بهارات متنوعة مربوطة في شاشنة (كزبرة عدله - هيل مسمار - دارسين مفتت).
- (3) فلفل حمراء حارة.

الطريقة:

- 1 - يحمس الجريش في مقلاة على النار دون إضافة زيت (وإنما ناشف) حتى يشقر لونه جداً (يقارب للإحمرار).
- 2 - يسلق اللحم في قليل من الماء (تقريباً 2 كأس) حتى فقط يزول الرم ثم يصفى مباشرة.
- 3 - يوضع الطماط لوحده في قدر صغير على النار ويترك ليتسبك ثم تطفأ عنه النار.
- 4 - يحمس (البصل + الثوم) حتى يصفرا ثم يضاف إليه اللحم وباقي مقادير (أ).
- 5 - يصفى الطماط المسبك بواسطة المصفى على حمصة البصل. وتحرك سوياً.
- 6 - يضاف مقدار من الماء (مثل المقدار الذي نضيفه عادةً لطبخ الرز) ثم نضيف الجريش الحموس ويحرك ثم يترك على نار متوسطة.
- 7 - إذا بدأ الجريش بشرب مائه (بدأ ينهض) يوضع عليه مقادير (ب). ثم إذا نهض (أي شرب مائه كله) تهدأ النار حته جداً. وتوضع تحت القدر حديدة.

المرقوق

المقادير :

(أ) : العجينة :

- 4 كأس دقيق بر .
- ماء للعجن .
- رشة ملح - إن لم يكن البر ملحاً من قبل .

(ب) : المرق :

- (2) بصله مقطعة صغار
- (1) كيلو لحم (أو 6 قطع متوسطة لحم بالعظم) .
- (2) كأس طماط مطحون .
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة .
- (2) ليمون أسود عدل .
- (3) أعواد دارسين .

(ج) : الخضار :

حسب الرغبة ولكن لأبد من نوعين على الأقل :

- 1 - (½) قرعة عارضي متوسطة تقطع قطعاً بحجم الكف .
- 2 - (4) حبات جزر مقطعة طوال .
- 3 - ملء كأس لوبا تترك عدلة ، وتربط على هيئة حزم بواسطة خيط .
- 4 - (3) حبات باذنجان صغيرة تقطع أنصاف
- 5 - (½) حبة متوسطة قرع أمريكي يقطع مكعبات كبيرة .
- 6 - (3) عروق الباذنجان تقطع أنصاف .
- 7 - ملء كأس من الفاصوليا المقطعة طوال .
- 8 - (5) حبات بصل الديرة (عدل) .
- 9 - فلفل أحمر أو أخضر حار .

الطريقة :

- 1 - تعجن العجينة ، ويكون سمكها مثل عجينة البيتزا أو أغلظ قليلاً ، ثم تترك لترتاح مدة ساعة .
- 2 - يحمس البصل ، ويوضع عليه البهارات ثم اللحم ، ويقلب سوياً ثم يضاف الطماط ويترك ليتسبك ثم يضاف الماء المغلي والدارسين والليمون الأسود ، ويترك على نار متوسطة مدة ساعة .
- 3 - تقطع العجينة إلى كور بحجم البرتنقالة الصغيرة ، وتترك لترتاح لمدة ساعة أخرى .
- 4 - بعد مضي ساعة من تركيب اللحمية نضع الآتي (حسب الرغبة) :
* الفاصوليا . * الجزر . * القرع العارضي . * اللوبا . * الفلفل الحار .
- 5 - تجهز العجينة لرقها ، ولكن قبل الرق مباشرة أخرجي (اللوبا وقرع العارضي) وضعيها في قدر صغير جانباً وأضيفي (الباذنجان و عروقه) الى المرق ثم ابدئي بالرق وإن كنت لا تتقنين الرق ، قومي بفرده بالفراة (النشابة) على اللوح وبإمكانك استخدام العجين المسلوب (الجاهز) من محلات القرصان .

وكلما وضعت قرصاً داخل القدر و انتفخ وتغير لونه أبعديه بخفة مع تغطسيه في المرق حتى لا تلتصق العجينة ببعضها ، ثم قومي بوضع القرص التالي .. وهكذا .

- 6 - أثناء رق العجين وإضافته للقدر يمكنك إضافة : القرع الأمريكي وبصل الديرة إلى القدر على النار .
- 7 - بعد الانتهاء من عملية الفرد أو الرق ، قومي بإعادة وضع *اللوبا و*قرع العارضي على وجه القدر حتى يتطعم بالمرق ويكتمل نضجه .

- 8 - يترك على نار هادئة : - للعجين : قرابة ساعة ، - أما المسلوب : فيترك قرابة ½ ساعة .
- 9 - عند نكب الطبق : أرفعي اللوبا وقرع العارضي عن وجه القدر ، وحركي بلطف ، ثم انكبي . وبعدها أعيدي صف اللوبا مع القرع على وجه الطبق .

ملحوظات الطبق :

- 1 - بإمكانك سلق اللحمية أولاً في (ماء + ملح + رشة كمون) مدة ساعة ثم بعد ذلك قومي بعمل كشنة البصل والطماط وإضافتها إليه ، وبقيّة الخضار معها ، والإكمال بنفس الطريقة .
- 2 - الخضار المذكور هي التي توضع مع المرقوق ، وبإمكانك استعمال بعضها لا كلها ، وذلك حسب الرغبة و المتوفر لديك .
- 3 - إذا استعملت العجين الجاهز ، فأضيفي قليل من الدقيق البر إلى المرق مع العجين وذلك لإكسابه قواماً وطعماً كالعجين البيت ..وبالعافية ..

المطازيز

طريقتها تشبه طريقة المرقوق
مع بعض الفروق البسيطة في
العجينة..



العجينة :

لك عدة خيارات :

- 1 - أن تعجني نفس عجينة المرقوق ولكن تكون أمتن وأجبر بحيث أنها تُفرد بالنشابة ولا ترق.
- 2 - فإذا ارتاحت العجينة تُفرد على دقيق و تقطع بالبيالة أو بقطاعه بججم البيالة، ثم تجمع وتوضع واحدة واحدة على المرق المعد كالمرقوق.
- 3 - أن تعجن العجينة وإذا ارتاحت تقطع كوراً صغيرة جداً، ثم تترك لترتاح مرة أخرى، ثم تفرد بالآلة الكهربائية حتى تنفرد فقط، أي لا تتحمر، ثم تجمع وتلقى في المرق.
- 3 - بإمكانك استعمال المطازيز الجاهزة التي تباع في علب بلاستيكية عند محلات القرصان، بحيث تجعلها في فريزر لحين الحاجة.

ملحوظات الطبق :

- 1 - يراعى عدم وضع قطعة العجين على الأخرى أثناء إلقائها في المرق، بل كلما انغمست واحدة وانغمرت نضع الأخرى.
- 2 - حبذا ألا ينشف مرق المطازيز تماماً حتى تبقى محتفظة بشكلها الحبوب للصغار والكبار؛ أقرصاً دائرية لأنها إذا نشفت مرققتها (تنعبط) أي تندمج وتتداخل مع بعضها.

القرصان

المقادير:

المرق:

- (1 - 2) بصل مقطع صغار
- (1 ½) كأس لحم مبرق مقطع صغار
- 1 كأس طماط مطحون + ملعقة صلصة طماط
- ملح
- ملعقة بهارات مشكله
- 4 أعواد دارسين
- 2 ليمون أسود

الخضار:

- 4 جزر مقطعة مكعبات صغار .
- كاس فاصوليا مقطعة صغار .
- 2 قرن فلفل حار .

رئيسية ...

اختيارية ...

- 3 عروق باذنجان يقطع كل عرق نصفين
- 3 باذنجان يقطع صغار وينقع في ما حتى لا يسود
- فرعة امريكي صغيرة تقطع صغار

الكشنة:

- (3-4) بصلات مقطعة صغار نصف إصبع زبدة صغير 1 ملعقة بهارات مشكله * قرصان

الطريقة:

- نحمس بصل المرق ثم يضاف له البهار ثم اللحم ويحرك جيدا ثم الطماط والصلصة وإذا تسبك نضيف الماء والملح والدارسين والليمون الاسود ويترك مدة ساعة على النار .
- يضاف الفاصوليا والجزر والفلفل وعروق الباذنجان ويترك مع المرق مدة ثلث ساعة حتى ينضج الجميع .
- أثناء ذلك نعد الكشنة: نحمس البصل في الزبدة ويوضع عليه ملح وإذا قارب البصل على التحمر نضع البهارات ونرفعه عن النار .
- قبل النضج بـ 10 دقائق نضيف الباذنجان والقرع الامريكي (لأنه لا يحتاج الى وقت في الطبخ).

طريقة رش القرصان :

يكسر القرصان قليلا - كسر كبيرة جدا في بادية كبيرة أو حافظة (الصورة 1) ويذر عليها قليل من الكشنة (الصورة 2) ثم يصب فوقه من (المرق + اللحم + الخضار) بالمغرفة مع مراعاة أن المرق يكون حار جداً أي بعد رفعه عن النار مباشرة (الصورة 3-4) ثم نضع طبقة ثانية قرصان ثم كشنة ثم مرق وهكذا حتى تنتهي كمية المرق ثم نذر عليه ملعقة بهارات مشكله (الصورة 5) ويغطى قليلا ثم بعد ذلك يحرك بحذر وحرص ثم يغرف في الحافظة وبالعافية ...

ملحوظات الطبق :

- 1 - بالإمكان ان كنت منشغلة ان تسلقي اللحم أولا لمدة ساعة في (ماء + ملح + ذرة كمون) ثم بعد الساعة اعدى حمسة البصل والطماط واضيفها للحم ثم بقية الخضار واكلمي بنفس الطريقة.
- 2 - الخضار الاختيارية بالإمكان اضافتها أو تركها حسب رغبتك والمتوفر لديك
- 3 - ليس من الضروري ان يكون اللحم مبرق بل بالإمكان وضع لحم بالعظم .. كما يمكنك رش القرصان بمرق اللحم فقط بعد نشل اللحم منه .. وإن أردت صنع القرصان دون لحم مطلقاً فلك ذلك كأن تستخدم الدجاج مثلا أو الماكي.. خاصة إن كان القرصان المعد لغرض المطبوق (المثلثة)..... وبالعافية.



الجريش بالدجاج (الهريش)

المقادير :

- (1) صحن دجاج فيليه.
- (2) كأس جريش.
- (4) بصلات تقطع صغار
- قليل من الزيت.
- ملعقة شاي كمون
- (½) ملعقة الشاي آجي

من (1½ - 2) كأس من اللبن حسب حاجة الجريش.

الطريقة:

- 1 - يقطع الدجاج شرائح طولية عريضة.
- 2 - يحمس البصل في قليل من الزيت ثم يضاف الدجاج ويحمس معه قليلاً. ثم نضيف الكمون. ويقلب قليلاً.
- 3 - يضاف الماء (قراءة 3 كاسات) والملح و الآجي ويترك حتى يبدأ بالغليان. ثم يترك على نار هادئة مدة ساعة.
- 4 - بعد الساعة. سيكون الجريش قد نهض (أي شرب ماؤه وارتفع) فهنا نبدأ بإضافة اللبن وكميته تتراوح من (1½ - 2) كأس تقريباً. مع التحريك.. وكلما رأيت أن الجريش بحاجة للمزيد من الطراوة أضيفي مزيداً من اللبن وحركي. وهكذا يحرك بين فترة وأخرى إلى أن يكمل على النار منذ البداية مدة تتراوح من (2½ - 3) ساعات.
- 5 - يدق عند التقديم. دقاً جيداً بواسطة المغرفة. ثم ينكب في طبق التقديم.

ملحوظات الطبق :

- 1 - يمكن استعمال دجاجة كاملة ولكن: قومي أولاً بتقطيعها أرباعاً أو أنصافاً. ثم تسلق في (ماء + ملح + قليل من الكمون) مدة (10 - 15) دقيقة فقط. ثم تنتشل من ماء السلق. وتترك لتفتر قليلاً. ويفكك اللحم عن الجلد والعظم ونقوم باستخدام اللحم الصافي فقط. مع الاستفادة من ماء سلق الدجاج في الجريش.
- 2 - يمكنك إضافة قرون من الفلفل الأحمر الحار. لكن مع مراعاة إخراجها في كل مرة تحركين فيها الجريش.
- 3 - يمكنك استخدام الحليب عوضاً عن اللبن وذلك حسب الرغبة.. وبالعافية.

العفيسة

المقادير :

- (1) أصبع زبدة.
- (3) ملاعق دقيق بر.
- (3) كاسات تمر منزوع النوى.
- (1) علبه قشطة.

الطريقة :

- 1- على نار هادئة يذاب أصبع الزبدة. ثم يضاف له دقيق البر ويحرك حتى تظهر رائحة طيبة للخليط.
- 2 - يضاف التمر إلى الزبدة ويحرك جيداً ويترك على نار هادئة جداً مع التحريك بين الفينة والأخرى.
- 3 - إذا سخن التمر وتمازج جيداً يرفع عن النار ويضاف له علبه قشطة ويحرك جيداً ويقدم ساخناً.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان الاستغناء عن القشطة باستعمال الزبادي وذلك لمن لا يحب القشطة.. وبالعافية.

حشوة الهريس

المقادير :

- (3 - 4) بصلات تقطع صغار.
- (½) أصبع زبدة + ملعقتين زيت.
- (3 - 10) قرون فلفل حار (حسب الرغبة) تقطع حلقات رقيقة.
- ملح.

الطريقة :

- 1 - يحمس البصل بـ (الزبدة + الزيت) على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يصبح لونه أسمر ذهبي غامق
- 2 - نضع قليلاً من الملح والفلفل الأحمر ويقلب قليلاً ثم يرفع عن النار ويوضع على وجه الهريس بعد نكبه في الطبق.. وبالعافية.

الرغيدة

المقادير:

- مقدار من اللحم (تقريباً خمس قطع متوسط بالعظم).
 (2) بصل مفروم.
 ملعقة بهارات.
 ملح.
 (3) طماط مطحون.
 (2) فلفل أحمر حار (حسب الرغبة).
 (1) كأس فاصوليا مقطعة طوال (حسب الرغبة).
 (3) أعواد دارسين.
 (3) جزر مقطع قطع متوسطة (حسب الرغبة).
 (2) ليمون أسود.
 مقدار من الدقيق الأسمر.
 مقدار من الشوفان.

مقادير الحشوة:

- (3) بصل يقطع صفار.
 ملعقة صغيرة بهارات
 (1) فلفل رومي يقطع صفار.
 (3) طماط يقطع صفار.
 رشة ليمون أسود مطحون.

الطريقة:

- 1 - يسلق اللحم في (ماء + ملح + دارسين) مدة ساعة ويضاف له الليمون الأسود بعد (½) ساعة.
- 2 - يحمس البصل المفروم ثم نضع ملعقة بهارات ثم الطماط المطحون ثم إذا تسبك نضيفه إلى ماء اللحم (وبإمكانك إضافة (2) فلفل أحمر حار حسب رغبتك إلى البصل أثناء حمسه).
- 3 - تضاف الفاصوليا والجزر إلى المرق.
- 4 - يخلط (الدقيق + الشوفان (الكويكر)) بحيث يشكل الدقيق ثلثي الكمية والشوفان يشكل الثلث (الدقيق ضعفي مقدار الشوفان).
- 5 - ينتشل اللحم من المرق ثم نبدأ في العصد بملعقة خشب بأن نضيف مخلوط (الشوفان + الدقيق البر) تدريجياً حتى يغلظ قوام العصيدة ولكن لا تكون غليظة جداً مثل الحلى بل تكون أنقل من الجريش قليلاً أو مثله.
- 6 - نعيد اللحم إلى الرغيدة، وتهدأ النار تحتها ونترك مدة (ثلث - ½) ساعة.

لعمل الحشوة:

يحمس البصل في الزبدة أو الزيت حتى يحمر تماماً مع إضافة الملح. ثم نضع قليلاً من (البهارات + ليمون أسود مطحون).
 ثم نضع الطماط وتخلط سوياً على نار هادئة حتى تتسبك هذا مع إضافة الفلفل الرومي ليستبك معه. وعند نكب الرغيدة في الطبق نوضع الحشوة على الوجه.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

بإمكانك لت الرغيدة على ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً أو (ماء + ماجي) أو ماء اللحم بعد سلقه.
 أما اللحم فإنه يكون هبر دون عظم ويقطع صفار ثم يسلق مدة نصف ساعة ويحمس مع الحشوة السابقة الذكر.
 فالفرق هنا: أن اللحم سيكون هببرات صغيرة ويكون على هيئة حشوه فوق الرغيدة وليس داخلها في صلبها كالطريقة الأولى.

الفتيت

المقادير:

- 3 كأس دقيق بر
 2 ملعقة بيكنج بودر
 1 كأس سكر (أو كأس تمر - حسب الرغبة - أو ½ سكر و ½ تمر)
 رشة بهارات (بطرف ملعقة الشاي)
 رشة صفار اللحم (لون الزعفران)
 ½ كأس زيت
 رشة فلفل أسود
 ماء (حسب الحاجة)

الطريقة:

- تعجن المقادير سوياً - والماء حسب الحاجة - حتى تتكون عجينة مقاربة لعجينة الكيك (وإن كان المستعمل التمر فإنه يخلط أولاً مع الماء في الخلاط ثم يعجن به).
- يسكب العجين في صينية مدهونة بالزيت ويخبز في الفرن ثم إذا نضج يفتت باليد أو الشوكة ثم يوضع في قدر ليسخن وتضاف له زبدة مذابة (حسب الرغبة) ... وبالعافية..

أطباق المكرونّة

أعشاش الشعيرية

المقادير :

(14) كرة شعيرية (لا تكسر).

(1) كأس جينة مازوريللا.

الحشوة :

نصف مقدار عصاج الدجاج، انظري ص 15.

(¼) كأس ذرة.

(¼) كأس بازلا.

تسلق في (ماء + ملح) → (¼) كأس جزر يقطع مكعبات صغيرة

(¼) كأس فاصوليا تقطع صفار.

الخلطة :

(علبة قشطة + 3 ملاعق ملآنة جبن سائل).

الطريقة :

- 1 - تسلق الشعيرية في (ماء + ملح) وذلك في صينية مستطيلة (الصورة 1).
- 2 - نقوم بإعداد الحشوة وذلك بخلط العصاج بالخضار.
- 3 - يرش قاع الصينية بالجينة المازوريللا.
- 4 - تصف الأعشاش فوق الجينة في الصينية (الصورة 2).
- 5 - يحشى كل عش بمقدار ملعقتين من الحشوة (الصورة 3).
- 6 - تخلط القشطة والجبن في الخلاط ثم تصب على الأعشاش مع مراعاة ان الخلطة تصب على الشعيرية دار ما دار و ليس على الحشوة في الوسط .
- 7 - تدخل الفرن حتى تنماسك الخلطة.. وبالعافية.

3



2



1



المكروننة المكبوسنة

المقادير :

- عصاج دجاج^(١) يضاف له 2 كأس طماط وملعقة صلصة و مكعب ماجي ويترك ليتسبك .
- 1 باكيت مكروننة مسلوقه في (ماء . ملح . أجي . زيت) .

[أ] :

في الخلط :

- (4 بيضات للباكيت الواحد من المكروننة + كأس حليب سائل + فلفل أسود) .

الطريقة :

نضع في قاع صينية بايركس عصاج الدجاج بالطماطم أولاً ثم نضع المكروننة ثم يصب عليها خليط البيض والحليب ثم تدخل الفرن حتى تتماسك تماماً ثم تقلب بعد ذلك (أي تكبس) المكروننة في الطبق وتُجمل بالفلفل الرومي وحلقات البيض .. وبالعافية

صينية المكروننة الحمراء (بالطماطم)

المقادير :

- نفس المقادير أعلاه ولكن دون إضافة مقادير [أ] .

الطريقة :

- نوضع المكروننة في صينية بايركس ويصب الدجاج المسبك بالطماطم على وجهها حتى يشكل طبقة مع تغلغل المرق داخلها ثم تُجمل بحلقات الفلفل الرومي والبيض المسلوق وتدخل الفرن .. وبالعافية ...

^(١) عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغير ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه.

كرات المكرونة بالباشامل

المقادير :

- (1) باكيت مكرونة سباغتي (طوال) تكسر بطول 5 سم
عصاج دجاج.
- (2) بطاطس كبيرة تقشر وتسلق ثم تهرس.
- (1/2) كأس بقدونس مفروم.

باشامل ثقيل ومقاديره :

- (2) كأس ماء.
- (4) ملاعق حليب.
- (6) ملاعق دقيق.

للتغطية :

- (1) كأس دقيق.
- (4) بيضات تخفق في الخلط.
- (1 1/2) كأس بقسماط.

الطريقة :

- 1 - تسلق المكرونة في (ماء + ملح + قليل من الزيت)، ثم إذا نضجت تصفى.
- 2 - تخلط مقادير الباشامل في وعاء وتوضع على النار وتحرك حتى تغلي ويثقل قوامها.
- 3 - تخلط المكرونة المسلوقة مع البطاطس المهروس والباشامل وعصاج الدجاج وكذلك البقدونس جيداً ليتكون لدينا ما يشبه العجينة المتماسكة (الصورة 1).
- 4 - نقوم بتكوير الخلطة بحجم البرتقالة الصغيرة (الصورة 2).
- 5 - نضع الكور بالترتيب في: (الدقيق ثم البيض ثم البقسماط) (الصورة 3, 4).
- 6 - نقلى الكور في زيت غزير حتى تتحمر.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- * بالإمكان صنع الكرات إلى الخطوة (5)، أي لا تقلى في الزيت، وإنما تجمع في طبق مسطح وتوضع في الفريزر إلى أن جمد. ثم نضع في علبه بلاستيكية لحين الحاجة.
- * بالإمكان إضافة قليل من المازورلا في صلب العجينة وذلك حسب الرغبة.
- * كذلك يمكنك إضافة بعضاً من الكورن فليكس المدقوق إلى البقسماط. وذلك لإعطاء الكرات نتؤات وخشونة في سطحها كمنظر جمالي أكثر.
- * طريقة أخرى للكرات: بحيث نعمل خلطة المكرونة بدون إضافة العصاج وإنما نعمل أقراص صغيرة من الكفتة (كما في داوود باشا) و نطهى الكفتة في الفرن حتى تنضج تماماً ثم يك جزء صغير من خلطة المكرونة ويحشى بقرص كفتة ويكور (بحجم كرة التنس) ثم تصف الكرات بجانب بعضها وترش بمازورلا مبشورة وتدخل الفرن حتى تسبح الجبنة.. وبالعافية

4



3



2



1



المكرونه الصينيه بالخضار

المقادير :

- باكيت مكرونه نودلز الصينيه أو يمكنك استخدام مكرونه سباغتي .
- 2 بصل مفروم
- 3 فصوص ثوم مهروسه
- 2 فلفل رومي يقطع كالأعواد
- 4 بصل أخضر يقطع حلقات
- 3 جزر مبشور او مقطع كالأعواد
- ½ ملفوف صغير مقطع شرائح رفيعة
- 1 صحن دجاج فيليه
- 3 ملاعق صلصة الصويا
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- زيت

الطريقة :

- نضع المعكرونه الصينيه في ماء مغلي ملح ومضاف له ملعقة صغيرة آجي لمدة 7-9 دقائق . [أما إن كان المستخدم مكرونه سباغتي فتسلق في ماء + ملح + قليل من الزيت + رشه آجي].
- نقطع الدجاج قطع طوليه ويسلق في (ماء + ملح + رشه كمون) حتى ينضج ويصفى.
- نحمر البصل في قليل من الزيت ثم نضيف الثوم ونقلب لمدة 3 دقائق ثم نضيف بقية الخضار ونقلب حتى تذبل الخضار .
- نضيف المعكرونه للخلطة ونقلب جيداً . وأخيراً نضيف الدجاج وصلصة الصويا والملح والفلفل حسب الرغبة - نسكب المعكرونه في طبق التقديم وبالعافيه...

مكروننة البيتزا

المقادير :

1 باكيت مكروننة سباغتي

[أ]

صحن دجاج مفروم أو فيليه يقطع صفار

2 بصلة مقطعة صفار

ملعقة بهارات ملح

كاس طماط مطحون ملعقة صلصة

3 ملاعق كاتشب

[ب]

1 علبة قشطة + 3 ملاعق جبن سائل كبيرة وملأه

[ج]

كاس جبنة مازورلا مبشورة

2 فلفل رومي يقطع حلقات رفيعة

نصف كأس حلقات زيتون اسود .

1 طماط يقطع حلقات رفيعة (حسب الرغبة)

الطريقة :

- 1 - نعمل العصاج بمقادير [أ] يخمس البصل في زيت ثم نضع بهارات ثم الدجاج ثم إذا استوى نضع الطماط المطحون عليه حتى يتسبك ثم نضيف له الصلصة والكاتشب .
- 2 - تسلق المكروننة في (ماء + رشة آجي + ملح + قليل من زيت) .
- 3 - بعد تصفية المكروننة تخلط بالعصاج السابق في صينية بإيركس كبيرة .
- 4 - نخلط [ب] بالخلط ثم يصب فوق المكروننة ويواسى على هيئة طبقة .
- 5 - وأخيراً ترش عليها المازورلا حتى تغطيها ثم تزين بحلقات الزيتون والفلفل (والطماط حسب الرغبة) وتدخل الفرن حتى فقط تسيح الجبنة دون أن تحمر أي لا تبقى سوى 5 دقائق ... وبالعافية ...

شعيرية الجوز والكزبرة

المقادير :

- باكيت شعيرية (عادية) .
- ربع أصبع زبدة .
- 5 جزرات مبشورة .
- ثلاثة أرباع كأس كزبرة مفرومة .
- 2 بصل مقطع صغار جداً .
- مكعب ماجي (وإن احتجت يضاف لها نصف مكعب آخر) .
- نصف ملعقة شاي بهارات .

الطريقة :

- 1 - نحمس البصل في الزبدة وقليل من الزيت حتى يصفر ثم يضاف له نصف ملعقة شاي بهارات ثم يضاف الجزر المبشور ويترك على نار هادئة جداً مع التقليب بين حين وآخر حتى يذبل تماماً ثم يضاف له المايجي ويحرك ثم تضاف الكزبرة وتحرك سريعاً وتطفأ النار .
- 2 - تسلق الشعيرية في ماء وزيت وأجني وملح وإذا قلبت قليلاً (لا تطول على النار) بحيث تبقى 3 دقائق تقريباً تصفى وتوضع على الخلطة السابقة مع إعادة تشغيل النار وتحرك قليلاً ثم تقدم بسرعة وهي ساخنة وبالعافية .

مكرونه القواقع المحشية

المقادير :

- (1) كرتون مكرونه القواقع الكبيرة.
(ماء + ملح + قليل من الزيت) لسلق المكرونه.

الخطوة :

- (1) علبة قشطة.
(3) ملاعق جبن سائل ملآنة.
(¼) كأس ماء.

في الخلاط

* الحشوة :

- (3) جزر مبشور.
(¼) كأس فاصوليا تقطع حلقات رفيعة جداً.
أو بازلا وذلك حسب الرغبة.

- (1) صحن دجاج فيليه.
(2) بصل يقطع صفار.
(1) ملعقة بهارات مشكلة.

3



2



1



الطريقة :

- 1 - في صينية معدن نضع الماء المغلي وقليل من الزيت والملح وذلك لسلق المكرونة. وتوضع على النار. ثم تضاف لها المكرونة وتسلق فيها (الصورة 1. 2).
- 2 - إذا نضجت المكرونة تصفى وبهذا تكون جاهزة للحشو.
- 3 - أثناء السلق نقوم بإعداد الحشوة وذلك:
بأن يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يصفر ويذبل. ثم يضاف له البهارات ثم الدجاج ويقلب قليلاً ثم تضاف الفاصوليا. يترك الدجاج مع الفاصوليا على نار هادئة جداً مع التقليب المستمر. ثم يضاف الجزر المبشور ويترك مدة يسيرة ثم نطفئ النار وبهذا تكون الحشوة جاهزة (الصورة 3).
- 4 - نحشى كل فوقعة بالحشوة (الصورة 4) ثم تصف في صينية بايركس (الصورة 5, 6) يصب فوقها الخلطة (الصورة 7) وتدخل الفرن حتى تتماسك وتشقر قليلاً من أعلى.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

بإمكانك إعدادة بطريقة مختلفة قليلاً وهي:

- 1 - يواسى في أسفل الصينية مقدار من (سلطة الكشري الحارة).
- 2 - تصف عليها مكرونة القواقع المحشية.
- 3 - تخلط (1) علبة قشطة خفق صغيرة + ½ علبة قشطة + (1) ملعقة جبن سائل) سوياً. ثم تصب على القواقع وتدخل الفرن حتى تشرب خلطتها.
- 4 - قبيل النضج نخرجها ونرشها بجبنة مازوريلا مبشورة. ثم تعاد قليلاً لتذوب الجبنة.

7



6



5



4



شعيرية ماما الصينية

المقادير:

- 4 باكيت شعيرية ماما الصينية (الصورة 1)
- 1 بصل مقطع حلقات
- 4 قطع دجاج فيلية مقطع صغار
- ثلاث أرباع كأس ملفوف مقطع شرائح
- 5 حبات بصل اخضر مقطع حلقات
- 3 حبات بصل مقطع حلقات رفيعة تقلى
- حتى حمّر في الزيت .

الطريقة :

- 1 - يسلق الدجاج ½ سلق .
- 2 - تنقع الشعيرية لوحدها دون توابلها في ماء حار .
- 3 - نحمس البصلة (حلقات) في زيت ثم يوضع عليها الدجاج (بعد أن ينتشل من ماء السلق) ثم يقلب سوياً ويترك قليلاً على النار هادئة حتى ينضج ثم نضيف الملفوف والبصل الأخضر وتقلب بسرعة .
- 4 - نصف الشعيرية ونضيفها على ما سبق قبل أن يذبل الملفوف والبصل الأخضر وتضاف عليها توابلها التي جاءت معها .
- 5 - تنكب في طبق التقديم وتزين بحلقات البصل المحمرة وبالعافية .

1



اللازانيا

المقادير:

16 حبة لازانيا طويلة تسلق في ماء بصينية مستطيلة على النار مع قليل من الزيت . و الملح . ورشة آجي و تحرك بين حين وآخر حتى لا تلتصق ببعضها ثم تصفى (الصورة 1).

الحشوة:

- 3 صدور دجاج فيليه مقطعة مكعبات صغيرة .
- 3 جزر مبشور .
- 2 فلفل بارد مقطع مثل الأعواد .
- 2 فص ثوم .
- 1 بصل يقطع صغار .
- مكعب ماجي .
- نصف كأس ماء .
- 2 ملعقة زيت أو زيده . ملح .
- 2 حبة طماط مقطعة صغار .
- ملعقة صلصة .
- ملعقة بهارات .

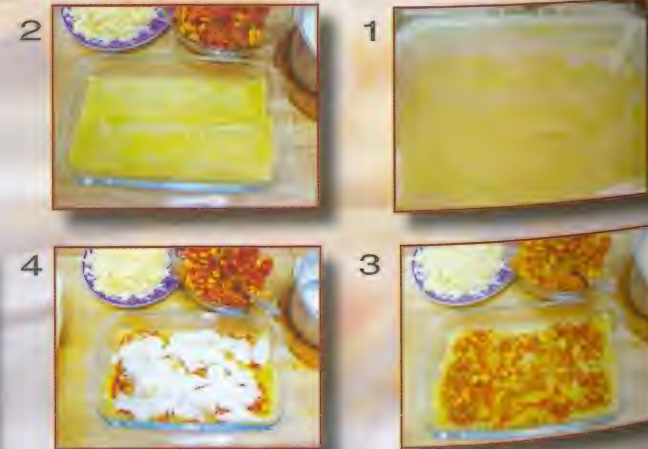
الطريقة:

- نقوم بتحضير الحشوة : نحمس البصل والثوم في الزيت ثم يضاف البهارات والدجاج ويقلى قليلاً ثم يضاف الطماط والجزر والفلفل الرومي وبقية المقادير وتحرك على نار هادئة حتى تنضج .
- نضع في أسفل الصينية طبقة لازانيا (الصورة 2) ثم طبقة من الحشوة (الصورة 3) ثم طبقة باشاميل (الصورة 4) ثم ترش بقليل من الجبن المبشور (الصورة 5) ثم مرة أخرى طبقة لازانيا (الصورة 6) ثم حشوة ... وهكذا على أن تكون آخر طبقة لازانيا ثم باشاميل حتى تغطي الصينية ثم جبن مبشور (الصورة 7) وتدخل الفرن مدة ثلث ساعة ... وبالعافية .

* كأس ونصف جبنة مازوريلا مبشورة

* باشاميل متوسط الكثافة .

(2 كأس ماء + 4 ملاعق حليب + 4 ملاعق دقيق + ملح) .
تخلط ثم توضع على النار وتحرك حتى تثخن .



اللازانيا الملفوفة

المقادير :

30 شريحة لازانيا
كأس جبنة مازوريلا مبشورة

مقادير حشوة الدجاج :

1 كوب فطر مقطع صغار 2 ملعقة زيت زيتون
1 صحن دجاج مفروم 1 بصلة مقطعة صغار
مكعب ماجي 2 علية قشطة
1 ملعقة بهارات ملح

تحضيرها :

- يحمس البصل في الزيت ثم يكشن بالبهارات ثم يضاف الفطر ويقلب (5 دقائق) .
- يضاف الدجاج المفروم ويقلب .
- يضاف المايجي (ويمكن إضافة ربع كوب ماء إذا احتاج) .
- بعد رفعه عن النار (إذا استوى) تضاف القشطة ويحرك جيداً .

صلصة الطماطم :

المقادير :

1 بصلة مقطعة 3 ملاعق زيت زيتون
نصف ملعقة بهارات 2 ملعقة صلصة
1 مكعب ماجي . ملح 4 حبات طماط مقطعة

الطريقة :

يحمس البصل بالزيت ثم تضاف البهارات ثم يضاف الثوم ثم الطماط المقطع ثم الصلصة ثم البقية ويترك ليتسبك (يمكن إضافة نصف بيالة ماء إذا احتاج) .

تحضير الطبق :

- 1 - تسلق اللازانيا في (ماء + ملح + زيت + ملعقة شاي أجي) وذلك في صينية مستطيلة حتى تنضج مع التحريك بين حين لآخر .
- 2 - إذا صفت نضع الحشوة في داخل كل شريحة (الصورة 1) ثم تلف وتصف في صينية بايركس (الصورة 2).
- 3 - تصب عليها صلصة الطماط (الصورة 3).
- 4 - تغطى بجبنة مازوريلا (الصورة 4, 5).
- 5 - توضع في الفرن من (15 - 20) دقيقة حتى تسبح الجبنة وبالعافية .



المكرونه الإيطالية السريعة

المقادير :

- 1 باكيت مكرونة
- ربع أصابع زبدة
- 1 باكيت جبن ابيض صغير "مبشور"
- رشة فلفل اسود - ملح .

الطريقة :

تسلق المكرونة وتصفى ثم نقوم بتسييح الزبدة ونضيف اليها المكرونة المسلوقة (على النار) ثم نضع الجبن والملح والفلفل ونقلب جيداً حتى تتجانس وتغطى على نار هادئة مدة (3) دقائق وتغرف في صحن التقديم وجمال بالجبن المبشور .. وبالعافية ..

* من آداب الطعام :

الأكل مما يليه وعدم الأكل من جوانب الطعام ..

عن عَبْدُ اللَّهِ بْنِ بُسَيْرٍ ، أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَتَى بِقَصْعَةٍ ، فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ :
"كُلُوا مِنْ جَوَانِبِهَا ، وَدَعُوا ذُرْوَتَهَا يُبَارَكُ فِيهَا " [أخرجه ابن ماجه وأبو داود ، وهو حديث صحيح] .

الزانيا بالسبانخ واللبنة

المقادير :

(أ) :

- كرتون شرائح لازانيا.
- (النوع الطولي).
- ماء للسلق + ملح + 4 ملاعق زيت.
- علبة لبننة.

الحشوة :

- (2) حزمة سبانخ تقطع ناعم.
- ملح + رشة ملح ليمون
- (3) ملاعق زيت زيتون.
- (1) ملعقة سماق.
- (1) حزمة بصل أخضر يقطع ناعم.

الصوص :

(ب) :

- (2) بصل تقطع أرباع.
- (2) فص ثوم (حسب الرغبة).
- فلفل أحمر حار (حسب الرغبة
- إما مطحون أو عدل).
- زيت زيتون.
- (3) طماط يقطع أرباع.
- (½) فنجال خل.
- 1 فلفل رومي يقطع أرباع.

(ج) :

- (4) ملاعق كاتشب.
- (3) ملاعق صلصة طماطم.
- (1) ملعقة ملآنة سكر.
- (2) ملعقة زعتر.
- مكعب ماجي.

3



2



1



الطريقة:

- 1 - في صينية معدن مستطيلة يوضع الماء والملح و الزيت وإذا غلى تسلق فيه اللازانيا مع ملاحظة التحريك بين حين وآخر كما أن الصينية لابد وأن تغطى. علماً بأنها ستستغرق من الوقت قرابة (½) ساعة (الصورة 1).
- 2 - تقطع السبانخ صغار. ثم يوضع عليها الملح وتفرك جيداً باليد ثم تعصر في شبك حتى تنزل ماءها.
- 3 - تخلط السبانخ بالبصل الأخضر ويضاف لها باقي مكونات الحشوة وتخلط جيداً.
- 4 - لإعداد الصوص: يحمس البصل و الثوم في زيت الزيتون حتى يشقر لونه ثم نضع الفلفل الرومي - وكذلك الحار حسب رغبتك. ثم نضيف الطماط - ويترك على نار هادئة مدة من (10 - 15) دقيقة مع التقليب بين الحين والآخر وذلك إلى أن يذوب الطماط وينزل ماءه. ثم نضيف الخل ونطفيء النار.
- 5 - تترك تسبكة الطماط لتبرد قليلاً. ثم تخلط في الخلاط وتعاد للقدر ويضاف لها مقادير (ج) وتعاد للنار مرة أخرى حتى تتطابخ قليلاً فقط.
- 6 - إذا نضجت اللازانيا نقوم بتصفيتها. ثم تقطع كل شريحة إلى نصفين (الصورة 2) وتدهن باللبنه ثم نضع ملعقة صغيرة من الحشوة وتوزع جيداً مع مراعاة ترك قرابة (1) سم من أحد الأطراف لا تأتية الحشوة. ثم تلف كالسويسرول (الصورة 3).
- وبإمكانك خلط اللبنه بالسبانخ سوياً ودهن الشريحة مرة واحدة بالخليط (الصورة 4, 5).
- 7 - تصف اسطوانات اللازانيا في صينية مستطيلة حتى تكتمل (الصورة 6). ثم يصب عليها الصوص ويواسى ثم ترش بقليل من الزعتر البري (الاوريفانو) (الصورة 7) ثم ندخل الفرن مدة (10) دقائق حتى تتماسك شرائح اللازانيا وتؤكل ساخنة..... وبالعافية.

7



6



5



4



المكرونه بالباشامل

المقادير :

- 1 باكيت مكرونه
- عصاج دجاج*
- 2 كأس باشامل**

الطريقة :

- تسلق المكرونه في (ماء . ملح . زيت . ملعقة شاي أجي) .
- توضع المكرونه أولاً في الصينيه (نصف المقدار) ثم يسكب عليها قليل من الصلصة البيضاء ثم الحشوة (الدجاج) ثم باقي المكرونه ثم يغطى الوجه بالصلصة البيضاء وتدخل الفرن (من الأفضل أن لا يطول بقاؤها في الفرن فالهم أن يتحمر الوجه من أعلى) .. وبالعافيه

ملحوظات التطبيق :

- يمكن إضافة الخضار مثل (البقدونس، الكزبرة، الجزر المبشور، البازلاء، الفاصوليا المقطع صغار) الى عصاج الدجاج حسب الرغبة .
- كلما كان الباشامل أرق قواماً كلما كان الطبق أفضل
- بالامكان رش الوجه بقليل من جبنة مازوريلا مبشورة.

* **عصاج الدجاج هو :** 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم وملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه.

** **طريقة تحضير كوب من الباشامل :** يخلط كوب ماء + 2 ملعقة حليب + 2 ملعقة دقيق ثم خرك سوياً على النار حتى تغلي وتغلظ مع إضافة الملح. وإن أحببت * ربع إصبع زبدة ... ثم يضاف له أربع ملاعق دقيق حتى يصفر ثم كأس حليب سائل مع التحريك المستمر ويترك حتى تغلي ويغلظ قوامها.

مكرونه بالخضار المقليه

المقادير :

(أ)

تقلّى في زيت غزير ثم توضع على ورق نشاف ليرشف الزيت

- 4 جزر مقطع مكعبات
- 4 كوسة مقطعة مكعبات
- 2 بطاطس مقطعة مكعبات
- 2 بالجان مقطعة مكعبات

(ب)

- 1 صحن دجاج فيليه مقطع صغار
- 2 بصل مقطع صغار
- 2 فص ثوم (حسب الرغبة)
- ملعقة بهارات

باكيت مكرونه صغار
كاس جبن سائل

الطريقة :

- يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يذبلان ثم تضاف البهارات ثم الدجاج ويقبلان سوياً على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ويجف ماءه.
- تضاف الخضار المقليه للدجاج وتحرك معه قليلاً ونطفئ النار.
- تسلق المكرونه في (ماء + ملح + رشّة أجي + قليل من الزيت) حتى تنضج ثم تصفى.
- تخلط المكرونه بالجبن السائل جيداً وبخفة حتى يختلطان ثم نضيف لها خلطه الدجاج بالخضار ويقلب الجميع بخفة وتترك قليلاً ثم تقدم ساخنة (دون إدخالها في الفرن) وبالعافيه.

خضار متنوعة

خضار متنوعة

الخضار بالباشامل

المقادير:

[أ]

- 4 حبات باذنجان كبيرة مقطعه مكعبات ومقلية في الزيت
- 5 حبات كوسه كبيره مقطعه مكعبات ومقلية في الزيت
- 3 حبات بطاطس مقطعه مكعبات ومقلية في الزيت
- 1 كأس ونصف فاصوليا مقطعه صغار ومقلية في الزيت
- 4 جزر مقطع مكعبات ومقلي

[ب] عصاج دجاج *

[ج] 3 كوب باشامل متوسط**

الطريقة:

- بعد قلي المقادير [أ] توضع مدة ½ ساعه تقريبا على ورق نشاف لرشف الزيت تماما ثم توضع في صينية بابركس.
- يوضع فوقها عصاج دجاج.
- ثم تغطي بطبقه من الباشامل وتدخل الفرن لتسخن و تتحمر من فوق ... بالعافيه.

* عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مقروم ويبلح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه.

** الباشامل: طريقة تحضير كوب من الباشامل: يخلط كوب ماء + 2 ملعقة حليب + 2 ملعقة دقيق ثم خرك سويا على النار حتى تغلي وتغلظ مع إضافة الملح.

الخضار بالجبن والقشطة

المقادير :

[أ]

نفس مقادير [أ] في الخضار بالبشامل ونفس الطريقة
(نقلي الجميع).

[ب]

عصاج دجاج* (ولكن يستبدل الدجاج المفروم بدجاج فيليه
بقطع صغار جداً).

[ج]

في الخلاط نضع : 2 علبة قشطة
6 ملاعق كبيرة جبن سائل

الطريقة :

- نخلط (أ + ب) في صينية بايركس.
- نخلط مقادير (ج) ثم نصبها على ما سبق ثم نضع في الفرن مدة ربع ساعه إلى ثلث ساعة تقريباً.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك استبدال القشطة والجبن بالخلطة الآتية :
(ملعقة طحينة + ملعقة مايونيز + 2 فص ثوم + علبة زبادي + عصير ليمونة).
تخلط في الخلاط ثم تصب على الخضار وتدخل الفرن لتشقر من أعلى ثم تزين بالسماق والبقدونس المفروم.
وبالعافية...

الخضار المكسيكي بالدجاج

المقادير

{أ}: 1 كأس فاصوليا مقطعة طوال
6 حبات كوسة مقطعة أصابع قصيرة
6 حبات جزر مقطعة أصابع قصيرة

{ب}: ½ كوب ذرة مجمدة
½ كوب بازلاء مجمدة

ثلث كوب عدس أبو جبة
½ كوب كزبرة خضراء مفرومة او بقدوننس
½ فص بصل ابيض يقطع شرائح رقيقة
1 فلفل رومي يقطع شرائح رقيقة
3 قطع دجاج فيليه تقطع صغار

الصوص :

(¼ بيالة صلصة الصويا الحلوة + ملح + ¼
بيالة خل
+ ½ كأس ماء + ملعقة نشا) .

الطريقة :

- 1 - تطهى الخضار { أ } على البخار بواسطة قدر الضغط أو قدر عادي بحيث نضع اسفل القدر ماء مغلي ثم يوضع فوقه شبك { أي مصفي } بداخله الخضار مع مراعاة عدم ملامسته للماء ثم يغطى القدر ويترك ليقارب النضج على نار هادئة.
- 2 - تسلق مقادير { ب } في (ماء + ملح) ثم تصفى.
- 3 - يسلق العدس حتى ينضج في (ماء + ملح) ثم يصفى.
- 4 - يسلق الدجاج الفيليه ثم يصفى، ويحمس له فص ثوم في زيت على النار أو ½ بصل مفروم، ثم يضاف الدجاج ويقلب سويا مع اضافة رشة بهارات.
- 5 - تضاف الخضار والبقوليات جميعها (ماعدا البصل و الفلفل الرومي) الى الدجاج وتحرك قليلا.
- 6 - تخلط مقادير الصوص وتصب على الخضار وتحرك قليلا حتى يغلظ قوامها.
- 7 - تنكب الخضار في صينية التقديم وتخلط معها الكزبرة ثم يذر فوقها شرائح البصل الطازجة وكذلك شرائح الفلفل الرومي.. وتقدم ساخنة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك الاستعاضة عن الطبخ بالبخار بقلقلة الخضار ، بمعنى أنك تضعين في قاع القدر قليلا من زيت الزيتون ثم تضيفين الخضار وتحركينها على نار هادئة الى أن تنضج... وبالعافية.

الخضار المقلقة

المقادير :

- 5 حبات كوسه مقطعه مكعبات صغيرة
- 7 حبات جزر مقطعه مكعبات صغيرة
- 4 حبات بطاطس مقطعه مكعبات صغيرة
- كاس من الفاصوليا المقطعة صغار
- حبه قرع أمريكي مقطوع مكعبات صغيرة
- قليل من زيت الزيتون
- ملح .

الكشنة :

- (1 - 2) ملعقة زبد ، 2 بصل مقطع صغار ، ربع ملعقة بهارات .
- أو 3 بصلات مقطعة حلقات رفيعة ومقلية في الزيت حتى تتحمر .
- وهذه الكشنة اختيارية .

الطريقة :

- نحمس الجزر والفاصوليا في الزيت في قدر تيفال مدة 3 دقائق مع تهدئة النار حته .
- نضيف له باقي المقادير والملح (ماعدا القرع) ويحرك على نار هادئة .. يغطى ولكن يحرك بين فترة وأخرى وذلك مدة ربع ساعة .
- نصنع الكشنة لوحدها بإذابة الزبدة ثم البصل ويحمس على نار هادئة (مثل كشنة الرز) وإذا خمرت نضع بهارات .
- قبل نضج الخضار بعشر دقائق نضيف القرع لأنه لا يأخذ وقت طويل ويقلبون جميعاً .
- أخيرا تغرف الخضار في صحن ثم توضع الكشنة فوقه مثل الرز وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

- بإمكانك وضع الخضار في صينية بايركس على هيئة طبقة (الصورة 1) ثم الطبقة الثانية تكون عصاج دجاج (مفروم أو فيليه) مضاف اليه - على النار - قليل من الطماط المقطع صغار والفلفل الرومي المقطع كذلك (الصورة 2).... وبالعافية .

2



1



صينية كفتة الجزر

المقادير :

أ) مقادير الكفتة :

صحن دجاج مفروم

بصلة مفرومة

ملعقة بهارات - ملح - رشة فلفل أسود

.....

ب) 6 حبات جزر تقطع أصابع بحجم إصبع اليد (الصورة 1)

.....

ج) 3 بطاطس تقطع حلقات وتقلّى في الزيت كـ خضار مشكله مجمد يسلق في (ماء + ملح)

.....

د) 4 ملاعق صلصة الصويا أو صلصة المايجي

الطريقة :

- 1 - نقوم بعجن مقادير الكفتة سويا (الصورة 1).
- 2 - نأخذ من عجينة الكفتة ما نغطي بها كل إصبع من أصابع الجزر (بمعنى نشكل إصبع دجاج وفي وسطه إصبع جزر) حتى تكونين كمية من هذه الأصابع (الصورة 2).
- 3 - نضع في الصينية مقادير (ج) (الصورة 3) ثم نصف الأصابع عليها ونرش عليها قليل من صلصة الصويا أو صلصة المايجي (الصورة 4) وتدخل الفرن حتى النضج ... وبالعافية .



صينية الخضار بالجبن والبقسماط

المقادير :

- 4 حبات كوسة مقطع مكعبات
- 3 جزر مقطع مكعبات
- نصف بيالة زيت زيتون
- 2 بصل مفروم
- 1 علبة ذرة
- كاس ملفوف (كرنب) مقطع شرائح
- زيت - ملح - رشة كركم - رشة فلفل أسود - ملعقة شاي بهارات
- ملعقة كاتشب ملأنة
- نصف مكعب ماجي..
- 2 ملعقة مليانة جبن سائل
- علبة متوسطة جبن شيدر
- كأس بقسماط

الطريقة :

- نحمس البصل في الزيت حتى تظهر رائحته ثم نضيف البهارات والملح والفلفل الأسود والكركم ثم نضيف الكوسة والجزر و المايجي.. كما نضيف قليل من الماء حتى لا تلتصق وعندما تذبل الخضروات نضيف الذرة والملفوف وكذلك الكاتشب ونحركهم سوياً.
- في صينية نضع الخضروات وفي طبق آخر نخلط الجبن السائل بنقاط من الماء ليمتزج ويكون سهل الفرد ثم يوزع على وجه الصينية.
- نوزع الجبن الشيدر المبشور على الوجه.. ثم نرش بقسماط على الوجه كاملاً.
- ندخل الصينية الفرن 5 دقائق من الاسفل ثم نشعل العين العلوية لاجل ان يتحمر البقسماط.
- نخرجها من الفرن ونترك 5 دقائق جانباً لتتماسك.. وبالعافية..

صينية الخضار بالنقانق

المقادير :

- 4 بطاطس مقطع حلقات
- 6 حبات كوسة مقطعة حلقات
- 2 بصل مقطع حلقات
- 1 فلفل اخضر رومي مقطع حلقات
- 3 باذنجان متوسط الحجم مقطع حلقات
- 7 حبات نقانق مقطعة حلقات
- علبة اكواز الذرة الصغيرة
- قليل من البهارات البودره (فلفل أسود + كمون + ملح + كركم)
- 5 بيضات مخفوقات

[أ] :

3 ملاعق كاتشب + ملعقة صويا + ملعقة خل

الطريقة :

- تقلى كل من البطاطس والكوسة والبصل والباذنجان كل على حده.
- ثم تصف مباشرة في الصينية البايوركس دون وضعها على ورق لرشف الزيت.
- يوضع أولا البصل ثم الباذنجان ثم الكوسة (الصور 1, 2, 3) ثم تخلط الخلطة [أ] وتدهن با وجه الخضار (الصورة 4) ثم نضع البطاطس (الصورة 5) ثم حلقات الفلفل الرومي والنقانق (الصورة 6) ثم عرائيس الذرة (الصورة 7).
- نضيف البهارات والملح على البيض المخفوق ثم يسكب على الصينية.
- تغطى الصينية بالقصدير وتوضع في الفرن حتى تنضج وتتماسك..تقطع وتقدم مع الخمر وبالعافية...

1



2



3



4



5



6



7



خضار صينية بالجمبلي

المقادير :

- 6 كوسة تقطع أصابع
- 6 جزر يقطع أصابع
- 1 زهرة مقطعة صفار
- 2 كأس فاصوليا مقطعة طوال
- 2 كأس روبان طازج
- ½ بيالة زيت زيتون
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- 5 حبات مسمار عدل
- 4 حبات هيل عدل
- رشة فلفل أسود

- 1 كأس ملفوف يقطع شرائح رفيعة
- 2 فلفل رومي يقطع شرائح طولية
- 3 بصل أخضر مقطعة حلقات عريضة (حسب الرغبة)

(أ) :

- رشة فلفل أحمر مطحون
- رشة فلفل أسود مطحون
- ملح

(ب) :

- ½ كأس ماء
- 2 ملعقة نشا
- 4 ملاعق صويا صوص
- 2 ملعقة خل

الطريقة :

- تسلق الزهرة والفاصوليا مدة 5 دقائق في (ماء + كمون) ثم تصفى.
- يفرك الروبيان بمقادير (أ) ويترك جانباً مدة يسيرة.
- يوضع زيت الزيتون في قدر على النار ويحمس فيه الثوم، ثم إذا اشقر لونه نضيف الكوسة والجزر والزهرة والفاصوليا وكذلك الهيل.
- والمسمار والفلفل الأسود وتحرك ثم يغطى ليترك على نار هادئة مع التقليب بين فينة وأخرى ليشارف على النضج.
- في مقلاة نضع قليل من زيت الزيتون وإذا سخن نضيف له الروبيان ويحرك قليلاً حتى يكتمش وينزل ماءه ثم يضاف للخضار.
- يضاف للخضار الملفوف والفلفل الرومي ويحرك سوياً.
- نخلط مقادير (ب) في زبدية وتضاف للخضار وتحرك سوياً حتى يغلظ قوامها قليلاً.
- نطفئ النار ونضيف البصل الأخضر وتقدم ساخنة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

الخضار في هذا الطبق لا تلين تماماً بالنضج بل تبقى ثابتة و متماسكة .

المنعم

المقادير :

- 5 باذنجان مقطع حلقات
- 4 بطاطس مقطع حلقات
- 5 طماط مقطع حلقات .

[أ]

صحن دجاج مفروم + فص بصل مفروم + ملعقة بهارات صغيرة + رشّة فلفل اسود ملح

الصلصة :

2 بصل مفروم يحمس في زيت ويضاف له ملعقة بهارات ثم 2 كأس طماط مطحون ومكعب ماجي و ملح ويترك لينسبك .

الطريقة :

- 1- يحمر الباذنجان والبطاطس في الزيت ويترك على ورق نشاف ليمتص الزيت .
- 2- جمع مقادير [أ] وتعجن جيداً وتقرص أقراص دائرية صغيرة .
- 3- نحضر صينية مستديرة ونضع المقادير صفوفاً دائرية وراء بعضها أي نضع حبة باذنجان ثم بطاطس ثم حبة طماط (الصورة 1) ثم قرص من الدجاج وهكذا حتى تنتهي الكمية (الصورة 2) ثم تسكب عليه الصلصة (الصورة 3) ثم يوضع في الفرن حتى ينضج مدة نصف ساعة تقريباً... وبالعافية ...

ملحوظات الطبق :

لا بد من مراعاة انه اذا كان داخل الباذنجان جزء به حبوب سوداء يقطع ولا يستعمل إلا الجزء الخالي من الحبوب لأنها - أي الحبوب - تكسب الطعم مرارة فانتبهي!!

3



2



1



خضار مخصوصه لصغار مخصوصه

الزهرة

المقادير :

- 1 راس زهرة طازجة كبير
- (2) بصل مقطع حلقات رفيعة (او صغار)
- 2 فلفل رومي صغار (أو أعواد)
- 2 طماط مقطع صغار
- 2 ملعقة صلصة
- 1 مكعب ماجي
- ملح
- ملعقة شاي كمون
- نصف ملعقة بهارات.

الطريقة :

- تسلق الزهرة بعد تفكيكها في (ماء مغلي ، ملح ، كمون) قليلاً فقط أي مدة 3 دقائق لقطع الرائحة ثم تصفى .
- يحمس البصل ثم يكشن بالبهارات ثم يضاف الطماط ثم الفلفل ثم الزهرة مع إضافة المايجي والتقليب وكذلك تضاف الصلصة والملح وتترك على نار هادئة مدة ربع ساعة وتؤكل بالخبز.... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

الاجتماع على الطعام وعدم الأكل متفرقين :

لحديث وَحْشِيٍّ بْنِ حَرْبٍ ، عَنْ أَبِيهِ ، عَنْ جَدِّهِ ، أَنَّ رَجُلًا قَالَ لِلنَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : "إِنَّا نَأْكُلُ وَمَا نَسْبِعُ ، قَالَ : "لَعَلَّكُمْ تَأْكُلُونَ مُفْتَرِقِينَ ، اجْتَمِعُوا عَلَى طَعَامِكُمْ ، وَادْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ تَعَالَى عَلَيْهِ ، يُبَارِكْ لَكُمْ فِيهِ " [أخرجه أحمد وأبو داود وابن ماجه والحاكم .

وهو حديث حسن] .

باميا بالكفتة

المقادير:

3 كاسات من الباميا المقمعة (أي تزال أقماعها بالسكين)
بصلة واحدة مفرومة

الكفتة:

صحن دجاج مفروم
بصلة مفرومة ناعم

ربع كأس من الآتي:

(شبت + بقدونس + بصل + ثوم) مفرومة بالفرامة اليدوية [وهذه حسب الرغبة]
ملح + ملعقة بهارات

في الخلط:

2 حبة طماطم مقطعة 2 ملعقة صلصة 1 ملعقة طحينة 1 مكعب ماجي قليل من الماء

الطريقة:

- تعجن الكفتة ثم تكور كور صغيرة ثم توضع قليلا في صينية في الفرن من (3~5) دقائق حتى تتماسك فقط دون ان تتحمر .
- نسلق الباميا في (ماء + ملح) نصف سلق .
- يحمس البصل في قدر على النار ثم يوضع عليه قليل من البهارات ثم نضع عليه الخلطة التي في الخلط ، وإذا تسبكت نضع عليه كور الدجاج والباميا وتترك معا حتى تستوي مدة من 10 الى 15 دقيقة ثم توضع في صينية بايركس وجمل بالبقدونس ، وبالهنا والعافية

المسقة التقليدية

المقادير :

6 حبات باذجان
2 حبة بطاطس

تسبيكة الدجاج :

(بصلتان مقطعة صغار - ملعقة بهارات
صحن دجاج مفروم - 2 كأس طماط مطحون
ملعقة صلصة - مكعب ماجي - ملح) .



الطريقة :

- يقشر البطاطس ويقطع حلقات عريضة نوعاً ما وتغمر في ماء ثم تصفى وتقلّى في زيت غزير.
- يقلّم الباذجان ويقطع حلقات عريضة مع مراعاة أنه إن كان داخل الباذجان جزء به حبوب سوداء يقطع ولا يستعمل إلا الجزء الخالي من الحبوب لأنها - أي الحبوب - تكسب الطعم مرارة فانتبهي.
- تغمر حلقات الباذجان كذلك في ماء ثم عند القلي تصفى من الماء تماماً وتقلّى.
- يجمع ما سبق قلبه على ورق نشاف لرشف الزيت.
- نعمل تسبيكة الدجاج بحمس البصل في قليل من الزيت ثم تضاف البهارات ثم الدجاج ويقلب جيداً على نار متوسطة حتى يقارب النضج ويرشف مائه ، نضع عليه الطماط والصلصة والماجي ويترك ليتسبك..
- نضع البطاطس والباذجان في صينية بايركس (الصورة 1) وتغطى بالتسبيكة (الصورة 2) ثم تدخل الفرن مدة ثلث ساعة ... وبالعافية.



المسقة دون دجاج

ط 3 - تسبيكة (بصل محموس ثم بهارات ثم طماط مطحون + ماجي)
تسبك على النار.

ط 4 - بصل حلقات يحمر ويقلّى في الزيت.

الطريقة :

توضع على الترتيب المذكور في صينية ثم تدخل الفرن مدة ثلث ساعة
تقريباً.. وبالعافية ...

هذا الطبق تترك مقاديره حسب رغبتك وتقديرك الشخصي ويمكن الاستفادة
من الطريقة السابقة في تقدير المقادير

المقادير :

- ط 1 - (حلقات بصل + حلقات طماط) نيئة توضع قاع الصينية .
- ط 2 - (حلقات باذجان + حلقات بطاطس) (مقلية) ..

صينية البطاطس المفروس

المقادير :

- 2 قطعة دجاج فيليه (نصف صحن)
- 2 بصل مقطع صغار
- نصف علبة فطر مقطع
- 1 ملعقة صغيرة بهارات
- 3 ملاعق كاتشب ملأنة
- 2 ملعقة صويا
- 1 علبة قشطة
- نصف كأس جبن مازوريلا مبشورة
- 1 فلفل رومي يقطع شرائح رفيعة
- 5 بطاطس متوسطة الحجم

الطريقة :

- 1 - يقشر البطاطس ثم تقطع كل واحدة الى نصفين ثم يسلق في ماء.
- 2 - يصفى البطاطس ثم يهرس جيداً ويخلط مع 2 ملعقة من القشطة الى أن يصبح الخليط طري وسهل التشكيل وكذلك يضاف قليل من الملح.
- 3 - نضع هذا الخليط في صينية بايركس (تبطن الصينية به) بحيث يغطي قاع وجوانب الصينية.
- 4 - يقطع الدجاج قطع صغيرة ويحمس له البصل ثم البهارات ثم يوضع الدجاج ويقلب على نار هادئة الى أن ينضج و يجف ماءه.
- 5 - نضيف الى هذه الحشوة : الفطر (المشروم) والكاتشب وصلصة الصويا والفلفل الرومي ويحمس قليلاً حتى يتم الدجاج نضجه (على نار هادئة قرابة 5 دقائق).
- 6 - بعد أن ينضج الدجاج نضع عليه الباقي من القشطة ويحرك ويترك على النار مدة (2 - 3) دقائق.
- 7 - نضع هذه الحشوة على البطاطس ثم تغطى بالجبن المازوريلا ثم تدخل الفرن حتى تسيح الجبن.

وبالهناء والعافية

فاصوليا بالزيت

المقادير :

- (3) كأس فاصوليا مقطعة بطول (4سم).
- (1) بصلة متوسطة تقطع صفار.
- (2) فص ثوم مفروم.
- (2) حبة طماط مقطع صفار.
- (5) ملاعق زيت زيتون.
- ملح + رشّة كمون.



الطريقة :

- 1 - يحمى زيت الزيتون في المقلاة أو القدر.
- 2 - يضاف إليه الفاصوليا، وحرّك حتى يتغير لونها إلى الأخضر الزاهي، ويترك مدة (10 - 13) دقيقة، مع التقليب المستمر على نار هادئة.
- 3 - يضاف الثوم المفروم وتترك قليلاً، ثم يضاف الكمون والملح.
- 4 - يضاف البصل وبعد (5) دقائق يضاف الطماط.. ويترك (10) دقائق أخرى.. مع التقليب بين الفينة و الأخرى.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- 1 - من الممكن الاستغناء عن الثوم بالبصل فقط أو العكس.
- 2 - إذا أحسست إن الطبق بحاجة إلى ماء لترطيبه: فأضيفي مقدار (¼) كأس من مرق دجاج إن كان متوفر لديك، أو ممكن أن تذيبي (½) حبة ماجي في (¼) كأس ماء ساخن وتضيفيه إليه.

كُرَات البطاطس

المقادير:

(أ) الكرات :

- (5) حبات بطاطس تقشر وتقطع قطع كبيرة ثم تسلق في (ماء + ملح).
- (1) ملعقة جبن سائل أو قشطة.
- رشة فلفل أسود + ملح.

(ب) خلطة الدجاج :

- (2) بصل مقطع صغار
- (4) قطع دجاج فيلية (صحن).
- (1) علبة مشروم مقطع (فطر).
- (2) فلفل رومي مقطع صغار.
- (1/3) بيالة صلصة الصويا.
- ملعقة بهارات مشكلة + ملح.
- (1) علبة قشطة.
- (3) ملاعق كاتشب (اختياري).

(ج) :

- علبة صغيرة قشطة الخفق (200) مل.
- مكعب ماجي.
- (1/2) كأس جبنة مازوريلا مبشورة.

الطريقة :

- 1 - ببشر البطاطس المسلوق بالبشارة يدوياً (دون هرس) ويعجن بملعقة من القشطة أو الجبن السائل و الفلفل الأسود.
- 2 - نقوم بإعداد خلطة الدجاج. وذلك بأن يقطع الدجاج صغار ثم يحمس البصل في زيت على النار ويضاف له البهارات والدجاج ويقلب مدة (10) دقائق على نار هادئة ثم يضاف المشروم ويقلب مدة (5) دقائق أخرى ثم يضاف الفلفل الرومي و الملح و الصويا. وفي الآخر نضيف علبة القشطة. وبإمكانك إضافة الكاتشب حسب رغبتك.
- 3 - نضع خلطة الدجاج أسفل صينية بايركس.
- 4 - نقوم بتكوير عجينة البطاطس التي أعدناها ثم تصف الكرات فوق الخلطة.
- 5 - نخلط قشطة الخفق مع مكعب ماجي على النار. ثم يصب منها مقدار ملعقة فوق كل كرة.
- 6 - نرش الكرات بالمازوريلا المبشورة.
- 7 - ندخل الفرن مدة بسيرة حتى فقط تذوب الجبنة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان الاستغناء عن تسخين قشطة الخفق مع الماجي. وإنما تصب مباشرة على الكرات.

قوارب الكوسة

المقادير :

- 20 حبة كوسة تقطع انصاف طوليه
- كاس مازوريلا مبشورة
- 4 بصل مقطع أرباع ومحموس في ربع إصبع زبدة
- ثم يوضع في قاع صينية بايركس .

الحشوة :

- عصاج دجاج *
- (3 حبات جزر مقطعة صغار + نصف كأس بازلا)
- تسلق في (ماء+ملح+رشة كمون)
- نصف كأس بقدونس مقطع... تخلط سويا...

الخلطة :

- علبة قشطة
- 3 ملاعق ملأنة جبن سائل

الطريقة :

- تسلق الكوسة ثم تصفى (الصورة 1) وتخفر كل قطعة من الوسط لتصبح على هيئة القارب (الصورتان 2, 3)
- تحشى كل قطعة بملعقة من الحشوة.
- تصف الكوسة المحشوة على البصل المحموس (الصورة 4).
- تخلط مقادير الخلطة في الخلاط ثم تصب على الكوسة (الصورة 5) ترش قوارب الكوسة بالمازوريلا (الصورة 6).. وتدخل الفرن وبالعافية ..

ملحوظات الطبق :

يمكنك استبدال الكوسة بالباذنجان مع التنبه إلى أن الباذنجان يقلى ولا يسلق.



كوسة بالباشامل

المقادير:

- 15 حبة كوسة تقطع حلقات شبه رفيعة
- 2 بصل مقطع حلقات رفيعة
- 1 طماط مقطع صغار (يوضع مع العصاج حسب الرغبة)
- عصاج دجاج *
- ملح
- ملعقة بهارات

الباشامل:

- 2 كأس ماء
- 4 ملاعق حليب
- 4 ملاعق دقيق
- رشة ملح
- تخلط سوياً ثم تحرك على النار حتى يغلظ قوامها

الطريقة:

يحمس البصل حتى يصفر ثم تضاف البهارات ثم إذا ذبلت تضاف الكوسة وتحرك باستمرار وتغطى على نار هادئة مع التقليب المستمر لمدة ربع ساعة تقريباً إذا استوت الكوسة نضعها في صينية بايركس ثم تغطى بالعصاج ثم بالباشامل ويؤاسى عليها ثم توضع في الفرن لتحمر من أعلى فقط ... وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

- 1 - بالإمكان تقطيع الكوسة مكعبات صغيرة وكذلك البصل مع استعمال دجاج فيليه عوضاً عن المفروم.... و ذلك حسب ما ترغبين.
- 2 - من الممكن وضع علبة قشطة مع الباشامل لإضافة طعم مميز.

* عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم وملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه .

ملفوف الكرنب

المقادير :

ملفوف (كرومب) يفكك واحدة واحدة ويغسل
2 بطاطس يقطع حلقات

الحشو :

2 بصل يقطع صغار
1 ملعقة بهارات
رشة كمون - رشة فلفل أسود
1 طماط يقطع صغار
1 كأس رز مصري منقوع في ماء حار
بيالة ماء + مكعب ماجي .
½ كأس كزبرة مفرومة
¼ كأس شبت مفروم
ملح



السقوة :

1 بصل مقطع صغار 1 مكعب ماجي 3 طماط مطحون

الطريقة :

1 - تجهيز الملفوف :

- يسلق الملفوف في (ماء + ملح + رشة كمون وفلفل أسود) حتى يغلي قليلاً فقط ثم نطفئ النار تحته ويصفى.
- يقطع بحجم شريط الكاسيت وبهذا يكون جاهزاً للحشو.

2 - ولتجهيز الحشوة :

- يحمس البصل في زيت على النار ثم نضع عليه البهارات والكمون والفلفل الأسود ثم الطماط ويترك قليلاً ليتسبك ثم يضاف الرز.
- نغلي بيالة ماء مع الماكي حتى يذوب ويضاف للرز على النار ويحركان سوياً حتى يشرب الرز الماء ثم يرفع عن النار ونضيف الكزبرة والشبت وبهذا تكون الحشوة جاهزة.

3 - اللف :

- نجهز القدر بأن نضع في أسفله حلقات من البطاطس.
- نضع في طرف كل قطعة من الملفوف ملعقة من الحشو ونلف - دون إغلاق الحواف بل نترك مفتوحة الجهتين - ثم ترص الملفوفات في القدر حتى تنتهي الكمية.

4 - لتجهيز المرق :

يحمس البصل في قليل من الزيت على النار ثم يضاف له البهارات ثم الطماط ويترك ليتسبك ، ثم يضاف الماكي والماء وقليل من الملح - حسب الرغبة - ثم نطفئ النار.

5 - الطبخ :

نضع قدر الملفوف على النار ، ونصب عليه من المرق مقدار يسير - حتى فقط يتساوى مع الملفوف - مع رصه بصحن ووضع ثقل فوقه - كما في ورق العنب - حتى لا ينفخ وإذا غلى نهدئ النار تحته ، ويترك مدة ساعتين على النار الهادئة ، مع التنبه إلى زيادة المرق كلما نقص حتى ينضج... وبالعافية.

الملوخية

المقادير :

- (1) بصلة مفرومة فرماً ناعماً + 2 فص ثوم مهروس (حسب الرغبة).
- (1) حزمة ملوخية مورقة.
- (½) دجاجة مقطعة صغار بالعظم مع إزالة الجلد.
- (3) أعواد دارسين + ملح.
- (2) ليمون أسود.
- (2) فلفل أخضر حار (أو حسب الرغبة).
- (1) ملعقة صغيرة بهارات.
- مكعب ماجي (حسب الرغبة).

الطريقة :

- 1 - يحمس البصل والثوم في زيت على النار ثم تضاف له البهارات ثم يصب عليه ماء وفير ويضاف له الدجاج والملح والدارسين و الليمون الأسود، ويترك على نار متوسطة مدة ساعة إلا ربع.
 - 2 - تغسل الملوخية جيداً (بعد أن تورق) بحيث تغمر في ماء غزير وتنتشل منه لتخلصها من الأتربة، ثم تصفى.
 - 3 - نفرم الملوخية إما :
أ - بفراصة اللحم.. أو
ب - بالفراصة ذات الحوض.. أو
 - 4 - بخلطها في الخلط مع قليل جداً من الماء.
- ثم قبل التقديم بقليل تضاف إلى القدر على النار وتحرك بواسطة شوكة كبيرة، وتترك مدة دقيقتين فقط، ثم ترفع عن النار.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- 1 - بالإمكان تخزين الملوخية في الفريزر وذلك بعد توريقها وغسلها بحيث توزع في أكياس وتوضع في الفريزر. وعند الحاجة توضع في الخلط مع قليل من الماء، أو يمكن فرمها أولاً بفراصة اللحم ثم وضعها في أكياس بلاستيكية في الفريزر لحين الحاجة.
- 2 - إن أحسست إن الملوخية تحتاج للمزيد من الطعم فأضيفي لها مكعب ماجي.

صينية سبانخ بالببيض والباشامل

المقادير :

- 2 بصل يقطع صغار
- 2 فص ثوم
- ملعقة صغيرة بهارات
- 2 طماط مقطع صغار
- 1 حزمة سبانخ مقطعة صغار
- 6 بيضات
- 3 ملاعق جبن تشيدر مبشور
- كوب ونصف باشامل*
- مكعب ماجي (حسب الحاجة)
- (3) ملاعق زيت زيتون .

الطريقة :

- 1- نحمس البصل في زيت زيتون .. ثم يضاف له الثوم ثم البهارات ثم يضاف الطماط ويغطى حتى يتسبك قليلاً على نار هادئة .
- 2- يضاف الملح للتسبيكة ثم يضاف سبانخ مقطعه ناعم جداً وتقلب معهم حتى تنضج - ولو احتاج نضع مكعب ماجي - .
- 3- نضع الخلطة في صينية بايركس و يصب فوقها الباشامل ويحركان سوياً.
- 4- يعمل (6) حفر في الصينية ونكسر في كل حفرة بيضة وتغطى الصينية بالقصدير وتدخل في الفرن.
- 5- بعد أن يجمد البيض نرفع القصدير ونرش الوجه بقليل من جبن تشيدر مبشور ويترك الوجه ليتحمر دون غطاء وتقدم ساخنة.. وبالعافية.

طريقة تحضير كوب من الباشامل :

- يخلط كوب ماء + 2 ملعقة حليب + 2 ملعقة دقيق ثم تحرك سوياً على النار حتى تغلي وتغلظ مع إضافة الملح.

مرق الفاصوليا

المقادير :

- (1) بصلة تقطع صغار.
- ملعقة بهارات صغيرة.
- (3) طماط مطحون.
- (½) دجاجة مقطعة صغار (بالعظم) والأفضل إزالة الجلد.
- (2 ½) كأس فاصوليا مقطعة طوال.
- (3) أعواد دار سين.
- (2) ليمون أسود + ملح.

مقادير اختيارية :

- * (فلفل أخضر أو أحمر حار حسب الرغبة).
- * (فلفل رومي يقطع نصفين ولا يضاف إلا قبل النضج بـ (10) دقائق).

الطريقة :

- 1 - يحمس البصل في قليل من الزيت على النار ثم تضاف له البهارات ثم الدجاج ويقلب سوياً مدة (3) دقائق ثم يضاف الطماط ويترك ليتسبك.
- 2 - يضاف الماء (كثير نوعاً ما) والدارسين و الليمون الأسود والملح ويترك على النار المتوسطة مدة (10) دقائق.
- 3 - تضاف الفاصوليا وتترك مدة نصف ساعة لينضج الجميع.

مرق الباميا

بنفس طريق مرق الفاصوليا ولكن الباميا لا تقطع وإنما تُقَمَّع بمعنى يقطع رأسها فقط. ولا توضع إلا قبل نضج الدجاج بـ (10) دقائق فقط بمعنى أنها لا توضع إلا في الآخر.. وبالعافية.

مرق الخضار

كذلك بنفس الطريقة السابقة ولكن يضاف مع الفاصوليا:

- (3) جزر يقطع قطع متوسطة ثم بعد (10) دقائق من إضافة الجزر والفاصوليا نضع الآتي: (4) كوسة مقطعة قطع متوسطة.
- (2) بطاطس مقطعة قطع متوسطة.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

- 1 - يمكنك استعمال اللحم عوضاً عن الدجاج سواء كان هبر أو مع العظم وهنا سيطهى قبل الخضار بـ (ساعة) ثم نبدأ بإضافة الخضار.
- 2 - بإمكانك وضع الدجاج في المرق بحيث يكون مقطع أرباع مع عدم نزع الجلد وإذا نضج الدجاج ينتشل من المرق ويحمّر في الفرن خاصة إن كنت أعدت المرق مع الرز.
- 3 - كذلك يمكن صنع المرق بالملاحي دون دجاج أو لحم.
- 4 - إن أضفت القرع الأمريكى إلى الخضار (أو حتى طبختيه لوحده كمرقة) فلا يضاف إلا في الآخر لأنه لا يحتاج إلا لعشر دقائق فقط في طبخه.

مرق الرجل

بنفس طريقة مرق الفاصوليا. ولكن عوضاً عن الفاصوليا يضاف :

- (2) فص ثوم يضاف مع حمس البصل.
- (½) كأس عدس أصفر يغسل ويضاف مع الدجاج.
- (1) حزمة رجل تنقى وتغسل وتقطع ناعماً بالسكين بحيث يبقى جزء من عروقها المتينة تقطع ناعماً معها. ثم تضاف إلى مرق الدجاج والعدس قبل تمام النضج بـ (¼) ساعة.. ويترك ليطما نضجهما سوياً.. وقبل إطفاء النار يرمى في القدر عدة عروق من الكزبرة الخضراء لإعطاء النكهة ثم عند التقديم تنتشل منها.. وتقدم.. وبالعافية.

محشي الكوسة

المقادير :

عدد من الكوسة المتوسطة الحجم.

مقادير الحشوة :

- 1 بصل مقطع صغار
- صحن دجاج أو بمقداره من اللحم المفروم
- كاس رز مصري (الأبد ان يكون أقل من مقدار اللحم) ينقع قليلا في ماء دافئ ثم يصفى.
- نصف كأس من كل من (بقدونس. كزبرة) مقطعة
- بهارات مشكله ملح فلفل اسود
- (و يفضل تشويح البصل مع البهارات ثم الدجاج قليلا ولكن دون النضج).

مقادير المرققة :

- 1 بصل مفروم
- 2 كأس طماط مطحون
- ملح
- ملعقتين دقيق تخلط في الخلط مع كأس ماء

الطريقة :

- 1 - تقور الكوسة وتحشى بالحشوة مع الاحتفاظ باللب (وذلك لطبخة أخرى سنأتي).
- 2 - يحمى البصل ويكشش بالبهارات ثم يوضع الطماط ويترك حتى يتسبك ثم يضاف الملح + المايجي ثم الدقيق + الماء.
- 3 - يسكب على الكوسة المصفوفة في قدر أو صينية ثم يوضع على النار مدة ساعة.

ملحوظات الطبق :

- 1 - يمكن استبدال الكوسة بفلفل أخضر بارد أو جزر أو بطاطس.
- 2 - يمكنك لإعطاء طعم جديد لمحشي الكوسة استبدال مرققة الطماط بماء وليمون كالآتي:

- عصير ليمونتين
ماء للسلق
ملح
... وبالعافية.
- مكعب ماجي
2 فص ثوم مهروس يضاف للماء

لب الكوسة

المقادير :

- مقدار من لب الكوسة (الذي أخرجتية وتبقى بعد عمل المحشي)
- 2 بصل مقطع صغار
 - فص ثوم مهروس
 - 2 فلفل رومي مقطع صغار
 - ملح
 - ماجي
 - فلفل أحمر حار (بودره)
 - ملعقة صغيرة بهارات
 - رشة كمون
- وإذا أحببت (2 طماط مقطع صغار + ملعقة صلصة) .

الطريقة :

يحمى البصل في زيت حتى يصفر ثم يضاف الثوم والبهارات والفلفل ثم الطماط و يحرك حتى يذبلان ثم يضاف الفلفل الرومي ثم اللب ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر مدة من 10 - 15 دقيقة ويؤكل بالخبز . وبالعافية ...

ملاحظات

كفتة البطاطس المقلية بالصوص

المقادير :

(أ) الكفتة :

(4) حبات بطاطس متوسطة.

(1) ملعقة كزبرة مفرومة.

(1) ملعقة دقيق.

ملح + رشّة كمون + ملعقة بهارات صغيرة

(ب) الصوص :

(2) بصل يقطع كبار

(1) فلفل أحمر حار

(1) فص ثوم

(¼) كوب خل

(1) ملعقة شاي سكر

(1) فلفل رومي يقطع كبار

(2) طماط يقطع كبار

(1) مكعب ماجي

(½) كأس حليب سائل يُخل فيه ملعقة نشاء

الطريقة :

1 - يسلق البطاطس ثم يُهرس ويُعجن بباقي مقادير الكفتة ثم تكوّر كوراً صغيرة وتُقلى في زيت غزير.

2 - يحمس بصل الصوص في زيت على النار ثم يضاف الفلفل الرومي والحار والثوم ثم الطماط.. وباقي المقادير عدا النشأ والحليب.

3 - إذا تسبكت الخلطة ترفع عن النار وتترك لتبرد قليلاً ثم تخلط في الخلاط.

4 - يُعاد الصوص إلى النار . ويضاف له الحليب ويُحرك.

5 - تُصّف كرات البطاطس في طبق التقديم ويصب عليها الصوص..

وبالعافية..

أطباق سورية

الشورية البيضاء

المقادير :

- 2 دجاج فيليه يقطع صغار
- 1 بصل مقطع كبار جداً (أرباع)
- رشة كمون ، ملح ، رشة آجي
- 3 جزر مقطع مكعبات
- ثلاث أرباع كوب بازلاء (ويمكن استبدالها بفاصوليا مقطعة صغار) .

[أ]

في الخلاط (3 ملاعق دقيق، مع 3 ملاعق حليب في كأس ماء)

الطريقة :

- 1 - نحمس البصل في زيت على النار حتى يصفر ثم يضاف الكمون ثم قطع الدجاج والملح ويقلب قليلاً ثم تضاف البازلاء والجزر ويقلب قليلاً ثم يصب عليه ماء كثير ويترك على نار هادئة مع إضافة الآجي .
- 2 - ينتشل البصل الكبير (بعد 15 دقيقة من الطبخ) حتى لا يشوه منظر الشورية .
- 3 - يخلط [أ] في الخلاط ثم يصب على الشورية مع التحريك المستمر وتترك قرابة (5) دقائق وتقدم ساخنة وبالعافية

ملحوظات الطبق :

بإمكانك إضافة ثلاثة أرباع الكأس من الذرة الى الشورية وذلك قرب النضج..

شورية البطاطس والجزر



المقادير :

- 3 كاسات مرقعة دجاج (أو تستبدل بماء + ماجي)
- 3 جزر يبشّر مثل الخيوط
- 2 بطاطس يبشّر مثل الخيوط
- $\frac{1}{4}$ كأس حليب يخلط معه (2) ملعقة دقيق
- 3 كرات شعيرية خمس في قليل من الزبدة حتى تتحمر
- 2 ملعقة كزبرة مفرومة أو بقدونس
- ملح

الطريقة :

- نضع مرقعة الدجاج في قدر على النار ثم يضاف له الجزر و البطاطس المبشورين.
- بعد (10) دقائق نضيف الشعيرية.
- بعد (5) دقائق نضيف الحليب والملح.
- نترك قليلاً ثم عند التقديم يرش عليها الكزبرة الخضراء.. وبالعافية.

* من آداب الطعام :

أن لا يأكل متكئاً ..

عَنْ أَبِي جَحِيفَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : كُنْتُ عِنْدَ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَقَالَ لِرَجُلٍ عِنْدَهُ :
" لَا أَكُلُ وَأَنَا مُتَّكِيٌّ " ... [أخرجه البخاري] .

شورية الاندومي

المقادير :

[أ] :

1 بطاطس يقطع مكعبات
4 جزر يقطع مكعبات
ثلاثة ارباع كوب بازلا .

5 بصل اخضر مقطع صغار
1 باكيت اندومي مع بهاراته
نصف كوب حليب يحل فيه ملعقة نشا



الطريقة :

تسلق الخضار [أ] ثم نضيف الاندومي مع بهاراته بعد تكسير الاندومي صغار ثم يترك قليلا لينضج الاندومي ثم نضيف الحليب ويحرك جيدا. ثم بعد ذلك يضاف البصل الأخضر وتقدم مباشرة وهي ساخنة (واذا احتاجت الى مزيد من الملح نضيفه اليها) وبالعافية ...

* من آداب الطعام :

الأكل بثلاثة أصابع :

فإنه قد ورد في حديث كَعْبِ بْنِ مَالِكٍ عَنْ أَبِيهِ قَالَ : كَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَأْكُلُ بِثَلَاثِ أَصَابِعٍ ، وَيَلْعَقُ يَدَهُ قَبْلَ أَنْ يَمْسَحَهَا " .. [أخرجه مسلم] .

والأصابع الثلاث هي : الوسطى ، والسبابة ، والإبهام.

شوربة الخضار

المقادير :

- 2 بطاطس مقطع كبار
- 5 كوسة مقطعة كبار
- 5 جزر مقطعه كبار
- (2) مكعب ماجي
- نصف ملعقة صغيرة كمون
- رشة أجي .. ملح
- نصف كوب صغير عدس أصفر.

الطريقة :

نوضع جميع المقادير كلها في قدر به ماء لتسلق على النار ثم إذا نضجت واندمجت تُبرّد وتطحن في الخلاط وتعاد ثانية في قدر على النار لتجلى... وتقدم ساخنة وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- 1 - يمكن إضافة (بصل مقطع يحمس على النار ثم يوضع عليه صدر دجاج مقطع يحمس معه) ثم يضاف ماء السلق ليستوي معه ويخلط معه في الخلاط ليعطي نكهة أفضل .
- 2 - كذلك يمكن إضافة قرع أمريكي (الأحمر) مع ماء السلق.

شوربة العدس

(لسان العصفور)

المقادير :

[أ] :

(كأس عدس اصفر ينقى ويفسل
مكعب ماجي
ملح
رشة آجي
رشة كمون)

نصف كأس مكرونة لسان العصفور أو كرة واحدة شعيرية
ربع إصبع زبدة
بصلة مفرومة فرم ناعم جداً
فص ثوم مفروم فرم ناعم .

الطريقة :

- 1 - يغمر العدس بالماء ويضاف إليه مافي المجموعه [أ] ثم يوضع على النار ليسلق.
- 2 - نحمس المكرونة مع قليل من الزيت أو الزبدة حتى تشقر وإذا كانت شعيرية فحتى خمر وتترك جانباً حتى يستوي العدس.
- 3 - إذا استوى العدس يرفع عن النار ويترك جانباً ليبرد.
- 4 - يخلط العدس في الخلاط ثم يوضع على المكرونة على النار مع التقليب .
- 5 - وفي الآخر : نحمس البصل (أو الثوم) في الزبدة ثم يضاف للعدس ويترك معه يغلي مدة (2) دقيقة فقط ثم تقدم ساخنة.. وبالعافية.

شورية الذرة الصينية

المقادير :

2 صدر دجاج يسلق ويفتت صغار
علبة ذرة كرم مهروسه (الصورة 1)
مرق الدجاج (الذي سلق فيه)
ملح . ملعقة شاي آجي . ملعقتين سكر
4 ملاعق نشا محلولة في ماء
بياض بيضة واحدة .

الطريقة :

نضع جميع المقادير في قدر (ماعدا النشا والبياض) ويترك يغلي ثم يضاف النشا
ويقلب بسرعة حتى تصبح الشورية كثيفة ثم ترفع عن النار ويضاف البياض وبسرعة يحرك حتى يصبح مثل الخيوط ... وبالعافية ..

ملحوظات التطبيق :

بإمكانك الاستغناء عن الذرة كرم باستخدام حبوب الذرة (العادية) ولكن تخلط خلطاً خفيفاً في الخلط مع قليل من الماء
(يضغط على الخلط ضغطة أو ضغطتين حتى تندمج فقط ولا تذوب)



الحريرة

المقادير :

كاس من قطع لحم (هبر) صغيرة أو دجاج قليله صغير
2 طماط مقطع صغار جداً
2 بصله مفرومة
نصف كوب بقدونس مفروم
نصف كوب كزبرة مفرومة
½ كوب عدس أسود أبوجبة
ملعقة صلصلة
½ كوب حمص مسلوق نصف سلق
لون الزعفران (صفار اللحم)
فلفل أسود . كمون . 3 اعواد دارسين . رشة زنجبيل . ملح
ثلاث أرباع كوب ملفوف مقطع شرائح
بيضة
4 ملاعق دقيق

الطريقة :

- 1 - يحمس البصل ثم يوضع عليه البهارات ثم الدجاج (او اللحم) ويقلب جيداً ثم الطماط ثم الصلصة ثم العدس والحمص ويترك ليتسبك قليلاً (مع وضع الزنجبيل والدارسين والملح والفلفل الاسود.....) .
- 2 - ثم نصب عليها الماء وتترك تغلي على نار هادئة مدة من نصف ساعة الى ساعة (حسب المستخدم دجاج او لحم) .
- 3 - نضع البقدونس والكزبرة والملفوف عليها وكذلك اللون
- 4 - نأخذ 4 ملاعق دقيق وقل في ماء وتصب على الشوريه مع التحريك السريع حتى تثقل الشوريه وتترك مدة عشر دقائق .
- 5 - ترفع عن النار وتكسر بيضه عليها مع التحريك بسرعه جداً حتى تمتزج مع الشورية .. وبالعافية ..

شورية البقول بالحليب

المقادير :

بصله مفرومه
علبة حمص مسلوق
علبة فاصوليا بيضاء مسلوقة
½ كأس عدس ابو جبه بدون سلق
نصف باكيث مكرونه صغيره (لسان العصفور او الحروف)
نصف حزمة سبانخ مقطعة
قليل من (بقدونس + كزبره)
نصف كأس حليب سائل مخلوط مع 2ملعقة دقيق
ملح . فلفل أسود . مكعب ماجي . بهارات مشكله
رشة ليمون أسود مطحون . رشة فلفل أسود .

الطريقة :

تحمس البصل ثم اذا اصفر نضع البهارات والليمون الأسود والفلفل الأسود نضع العدس والمكرونه ونضيف الماء ونتركه على النار حتى ينضج مع اضافة المايجي والملح
نضيف باقي المقادير (عدا السبانخ والبقدونس) ثم نضيف الحليب مع التحريك حتى نحصل على القوام المطلوب وفي الآخر نضيف السبانخ والبقدونس والكزبره ... وبالعافية

شورية الجبن والقشطة

المقادير :

بصل صغير مقطع شرائح
فلفل رومي مقطع شرائح
ربع دجاجة مسلوقه ومفتتة صغار جداً
علبة قشطه
3 حبات جبن مثلثات
ملح . فلفل أسود .

الطريقة :

- يحمس البصل قليلاً ثم يضاف الدجاج حتى يحمر قليلاً ثم الفلفل والملح
- يوضع (الجبن + القشطة + 2 كوب ماء) في الخلاط و تضاف الى ما سبق وتخلط وتترك حتى تنخن الشوريه قليلاً ... وبالعافية .

شورية الشوفان (المعتادة)

الطريقة :

نحمس فص بصل مفروم مع 2 فلفل حار في زيت يوضع عليه نصف ملعقة صغيرة بهارات ثم دجاج مقطع صفار مع ازالة الجلد) أو لحم صفار ويقلب سويًا يضاف 3 طماط مطحون ... وإذا تسبك نضيف الماء نضيف 3 اعواد دارسين . 2 حبة ليمون أسود وملح نترك على نار هادئة مدة ½ ساعة للدجاج وساعة للحم ثم نخلط الشوفان تقريباً ثلاثة ارباع الكاس في كأس ونصف ماء في الخلاط ولكن لا يطول خلطة انما نضغط الخلاط ضغطاً أو اثنتين ثم تصب على المرق وحرك جيداً حتى لا تتكتل ويمكن اضافة مكعب ماجي أو ربع ملعقة آجي إن احتاج إلى ذلك ويترك نصف ساعة أخرى... وبالعافية.

شورية الجريش

بنفس طريقة شوربة الشوفان ولكن الاختلاف:

- ان يستبدل الشوفان بالجريش بحيث يغسل نصف كأس جريش ثم يوضع في قدر ويصب عليه ماء - عادي من الصنبور . مقدار كاسين ويرفع على النار المتوسطة مدة ساعة.
- يرفع عن النار ويترك ليبرد ثم يخلط نصف مقداره في الخلاط والنصف الآخر يترك خشناً.
- تكوني من قبل قد جهزت المرق (سواء بالدجاج او باللحم) - كما في شوربة الشوفان - ثم إذ بقي على نضجه ثلث ساعة يضاف الجريش المسلوق جميعه إليه مع التحريك بسرعة لئلا يتكتل ثم إذا غلى تهدأ النار حته و يترك ثلث ساعة إلى ان يتم نضجه... وبالعافية.

شورية الفطر

المقادير :

2 كوب ماء	نصف باكييت زبده
مكعب ماجي	علبة فطر مقطع
بصلة مفرومة	قليل من البقدونس المفروم
2 ملعقة كبيرة دقيق	2 ملعقة عصير ليمون
ملعقة ليمون أسود .	

الطريقة :

نحمس البصل والزبده ثم يوضع الفطر ثم الدقيق ويقلب جيداً ثم نضع مكعب الماجي مع الاستمرار في التحريك ثم نضيف الماء الى الخليط مع عصير الليمون ويحرك حتى تأخذ الشوربه في الغليان . نضيف الليمون المطحون ويترك على نار هادئة مدة (١٠) دقائق ثم تقدم ساخنة بعد أن تزين برشة البقدونس .

شورية الكوارع

الطريقة :

تغسل الكوارع المحسحسة بالماء والصابون ثم تسلق في [ماء , ملح ,رشة فلفل , رشة كمون , فصين ثوم (عدله)] وتترك على النار مدة تتراوح بين ساعة ونصف الى ساعتين وإذا كانت في قدر الضغط ستبقى من نصف ساعة الى ساعة وبالعافية.

منوعات الدجاج

منوعات الدجاج

الدجاج بالعسل على الطريقة الصينية



المقادير :

- (4) قطع دجاج فيليه تقطع شرائح طولية.
- (2) ملعقة زيت زيتون.
- (3) حبات بصل يقطع أثمان.
- ثلاث ارباع كوب مرق الدجاج (متوفر لديك مسبقاً
أو ممكن استعمال (ماء + ماجي).
- (1) ملعقة متلئة عسل.
- (1) ملعقة نشا.
- (2) بصل أخضر يقطع شرائح.
- صوص الصويا (حسب الرغبة).

الطريقة :

- 1- يسخن الزيت على نار قوية، ثم يضاف البصل ويحرك مدة دقيقتان حتى يصفر ويذبل.
- 2- يضاف الدجاج ويحرك (4) دقائق أو حتى يصبح ذهبي اللون.
- 3- تخفف النار، وتضاف (½) كمية المرق ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ويجف المرق (مع التقليب بين الفينة والأخرى).
- 4- يخلط العسل مع بقية المرق و النشا في وعاء صغير، ثم يُسكب فوق الدجاج ويحرك حتى تتكاثف الصلصة ثم يُرفع عن النار.
- 5- تنثر شرائح البصل الأخضر فوق الخليط ويتبل بالصويا صوص وذلك حسب الرغبة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان إضافة (2) فلفل رومي مقطع إلى شرائح رفيعة إلى البصل وذلك أثناء الإعداد.

البروستد



المقادير :

(1) دجاجة مقطعة أثمان.
بهارات عدلة (حسب رغبتك).

التتبيلة :

عصير ليمونتين + ملح + ملعقة صغيرة بهارات مشكلة +
رشة كمون + رشة فلفل أسود + فص ثوم مهروس (حسب الرغبة).

للغطية :

بيضتان مخفوقة جيداً.
(1) كوب بقسماط.
زيت غزير للقلي.

الطريقة :

- 1- يسلق الدجاج (¼) سلق في (ماء + ملح + عودين دارسين + كمون ومسمار وهيل أو حسب رغبتك من البهارات العدلة).
- 2- ينتشل الدجاج (أي بعد مضي ربع ساعة فقط) ثم يترك ليبرد ويتبل بالتتبيلة كما سبق أعلاه ويترك مدة من (¼ - 1) ساعة.
- 3- يقلب الدجاج في البيض ثم البقسماط ويقلى في زيت غزير. ويقدم مع أعواد البطاطس و الرز الأبيض.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

- 1- بالإمكان حمس فص بصل مقطع صغار في قليل من الزيت. ثم يضاف له رشة كمون ثم يضاف الماء والدجاج وذلك للاستفادة من ماء الدجاج في إعداد رز أبيض.
- 2- بالإمكان نزع جلدة الدجاج إما قبل السلق أو بعده وذلك حسب رغبتك.
- 3- بإمكانك خلط التتبيلة بالبيض دفعة واحدة كما في البهتيك.
- 4- يمكنك إضافة (كورن فليكس) بعد أن تهشميه قليلاً إلى البقسماط وكذلك القليل من البيكنج بود مع النشا وذلك للتغيير في شكل البروستد.

الكبة

المقادير :

- 2 صحن دجاج فيليه .
- 2 كأس برغل ناعم .
- 2 مكعب ماجي .
- كأس ماء (واحد فقط) بحيث يغمر البرغل ويغطى
- (1 - 2) ملعقة بهارات .
- 2 بصل بحجم البيضة .

الحشوة :

- عصاج دجاج *
- وإن أحببت إضافة : ربع كأس صنوبر محمص .



الطريقة :

- 1 - يغلي (الماء + المايجي) حتى يذوب المايجي مع تحريكه . ثم ينقع البرغل فيه مدة ساعة تقريبا .
- 2 - يفرم الدجاج الفيليه في فرامة اللحم مع البصل لأول مرة .
- 3 - يخلط البرغل مع الدجاج ويفرم في فرامة اللحم للمرة الثانية مع إضافة الملح والتوابل .
- 4 - تقطع العجينة قطع متوسطة (الصورة 1) ثم يجوف وسط كل قطعة (الصورة 2) وحشى بملعقة من عصاج الدجاج (الصورة 3) ثم تغلق وتشكل على هيئة الكبة المعروفة (الصورة 4) وتقلي في الزيت .

ملحوظات الطبق :

- من اجل الحصول على الهشاشه في الكبة قومي بسلق 2 حبة بطاطس صغيرة ثم تهرس وتفرم مع اللحمه والبرغل .
- للتخزين : تصف الكبة في صحن كبير مسطح وتغلف بالقصدير وتدخل الفريزر فإذا جمدت وصارت كالحجارة توضع في علبة في الفريزر . وبالهناء والعافية ...

* عصاج الدجاج هو: 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه .

2



1



4



3



البفتيك السريع

المقادير :

- 1 صحن دجاج فيليه .
- كأس بقسماط .

[أ]

- ملعقتين كمون مطحون .
- ملعقتين فلفل أحمر حار مطحون .
- عصير ليمونتين .
- ثوم إن توفر .
- ربع ملعقة بهارات .
- 3 بيضات .
- ملح .

الطريقة :

- يُشرح الدجاج حتى يبدو رفيعاً ومسطحاً وذلك من جانبيه (الصورة 1) ويمكن ضربة بالآلة الخاصة بالبفتيك عوضاً عن تشريحه (الصورة 2) أو ضربة بيد النجز .
- نخلط الخلطة [أ] في وعاء بلاستيك ويُضع الدجاج فيها بحيث تغطيه ثم يترك جانباً مدة (1 - 2) ساعة (الصورة 3) .
- يقلب بعد نشله من الخلطة في بقسماط بحيث يغطيه ثم يقلب في الزيت ويقدم ساخناً .

ملحوظات التطبيق :

يمكن استعمال الخلطة السابقة في تنبيل (بروسند الدجاج) ولكن يفضل أن ينزع الجلد وبالهناء والعافية .



3



2



1

الفيليه الملفوف

المقادير :

- 1 صحن دجاج فيليه
- 2 بصل يفرم فرماً ناعماً
- ¼ إصبع زبدة
- 1 مكعب ماجي
- 2 فص ثوم
- ½ كأس بقدونس مفروم
- ملح
- ملعقة صغيرة بهارات

للتغطية :

- 2 بيضة مخفوقة
- 1 كأس بقسماط



الطريقة :

- يرق الدجاج بالسكين ثم يدق بيد النجر أو مطرقة البفتيك حتى يصبح شرائح عريضة.
- يحمس البصل في الزبدة حتى يصفر ، ثم يضاف الثوم والبهارات والماجي و إذا تمازج نطفئ النار ونضيف البقدونس ويحرك جيداً.
- يدهن وجه كل قطعة من الدجاج بملعقة من الحشوة ثم تلف مثل الروول ويغرز فيها عود أسنان لتثبيتها (الصورة 1,2)
- تغمس في البيض ثم البقسماط وتقلي في الزيت وبالعافية.



2



1

الكروكيت



المقادير:

عصاج الدجاج^(**)
صف كوب بقدونس مفروم

صلصة بيضاء كثيفة جداً:

في الخلاط:

(1.5) كأس ماء + 4 ملاعق حليب + 6 ملاعق دقيق.

للتغطية:

3 بيضات (تخلط لوحدها في الخلاط)

كاس بقسماط

زيت للقلي

الطريقة:

- 1 - يعمل العصاج ويضاف له البقدونس .
- 2 - نعد الصلصة البيضاء الكثيفة إما بخلط مقاديرها في الخلاط ثم صبها في قدر وتحريكها على النار حتى يغلظ قوامها وتصبح كالعجينة أو يحمس لها قليل من الزبد ويضاف لها الدقيق أولاً ثم الحليب السائل حتى تتكاثف وتصبح غليظة .
- 3 - نعجن الصلصة البيضاء بالعصاج ثم نوضع في الثلاجة لتثبت ويسهل تشكيلها (مدة ساعة تقريباً) .
- 4 - نشكل على هيئة أصابع ثم نوضع في بيض وبقسماط وتقلي في الزيت..... وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

- بالإمكان تخزين أصابع الكروكيت من خلال وضعها في طبق كبير ثم جميدها ثم جمعها بعد ذلك في علب بلاستيكية.
- للسهولة في الاعداد قومي بصف الاصابع في طبق كبير وادخليها الفريزر مدة ساعتين - قبل تغطيتها - حتى تجمد ويسهل عليك تغطيتها بالبيض والبقسماط.

^(**) عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم وملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه

دجاج بالقشطة والجبن

المقادير:

أ - [دجاجة مقطعة أثمان مع إزالة الجلد]

ب - ثلاث قطع جبن كيري
قشطة
ملعقة مايونيز
فنجان ماء
ذرة ملح
مكعب ماجي

تخلط في الخلاط .

الطريقة :

نصب (ب) على (أ) ثم يقصدر ويوضع في الفرن والنار متوسطة مدة ساعة ثم إذا نضج ترفع القصدير ليتحمر من أعلى.... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

عدم الشبع :

جاء في حديث المُقَدَّامِ بْنِ مَعْدٍ يَكْرِبُ قَالَ : سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ : " مَا مَلَأَ آدَمِيَّ وَعَاءٌ شَرًّا مِنْ بَطْنِهِ ، حَسِبُ الْآدَمِيَّ لِقِيَمَاتٍ يَقْمَنُ صَلْبُهُ ، فَإِنْ غَلَبَتِ الْآدَمِيَّ نَفْسُهُ . فَتُلَتْ لِلطَّعَامِ ، وَتُلَتْ لِلشَّرَابِ ، وَتُلَتْ لِلنَّفْسِ " .

[أخرجه ابن ماجه وأحمد وهو حديث صحيح] .

المارتيدال

المقادير :

- (2) صحن دجاج فيلية.
- (4) فصوص ثوم.
- (1) كوب بقسماط.
- ملح + رشة فلفل أسود.
- (1) بيضة.

الطريقة :

- 1- بفرم الدجاج مع الثوم فرماً ناعماً ثم يضاف إلى باقي المقادير وتعجن باليد.
- 2- تشكل الخلطة بشكل إسطواني وتضغط جيداً.
- 3- تلف في كيس الفرن وتربط من الطرفين بسلك (الصورة 1).
- 4- يغلى ماء في القدر ويوضع معه :
- (ملعقة خل + ملح) ثم نضع إسطوانة الدجاج داخل الماء وتترك على نار هادئة مدة من (1-2) ساعة حتى تنضج (الصورة 2).
- 5- تترك لتبرد ثم تقطع شرائح وتستخدم.... وبالعافية.



2



1

دجاج مفتت بالقشطة

المقادير :

- دجاجة تسلق ويفتت لحمها مثل الشاورما (صغير جدا)
- (2) بصلة تقطع صغار
- 2 فص ثوم
- بهارات (ملعقة صغيرة)
- 2 فلفل رومي مقطع صغار
- علبة قشطة
- علبة فطر مقطع
- 3 ملاعق جبن سائل
- نصف كأس جبنة مازوريلا مبشورة



الطريقة :

- 1 - يوضع الدجاج المفتت كطبقة في صينية بايركس .
- 2 - يشوح البصل في زيت ثم يوضع الثوم والفلفل البارد والفطر ثم البهارات ثم يوضع فوق الدجاج .
- 3 - تخلط القشطة والجبن بالخلط ثم تصب على ما سبق .
- 4 - يرش السطح بجبنة مازوريلا ويدخل الفرن حتى تسيح الجبنة ... تقدم مع الخبز والسلطة .

ملحوظات الطبق :

يمكن استبدال الفطر بـ (تونة) حسب رغبتك .

الكفتة بالملحة الحمراء داوود باشا



المقادير:

عجينة الكفتة:

(صحن دجاج مفروم . بصلة مفرومة . ملعقة بهارات . ملح
فلفل أسود . وان احتاجت لقليل من البقسماط يضاف إليها).

مقادير الصلصة:

بصله مفرومة فص ثوم مهروس (حسب الرغبة) بهارات
4 طماط مطحون 2 ملعقة صلصة 2 مكعب ماجي ملح

الطريقة:

- تعجن مقادير الكفتة وتكون كور صغيره وتوضع في صينية وتدخل الفرن

مدة (3 - 5) دقائق حتى يبيض لونها فقط وتتماسك ولا تستوي (الصورة 1).

- نحضر الصلصة وهي : نحمس فص بصل والثوم ثم إذا ذبل واصفر يضاف له بهارات ثم الطماط ويترك ليتسبك ثم تضاف الصلصة والماجي ثم تضاف كرات الكبّة
وتحرك بحذر حتى تختلط (الصورة 2) وتترك ربع ساعة على نار هادئة وتقدم في صينية بايركس... وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

يمكن أن يوضع مع الصلصة عند التقديم شبت وبقدونس دون فرم.

1



2



الكفتة بالملحة البيضاء والمشروم

المقادير:

كفتة معدة كما سبق تماماً في داوود باشا + علية فطر مقطع .

الطريقة:

نحمس فص بصل مفروم ولكن لا يتغير لونه في ربع أصبع زبدة وقليل من الزيت ويضاف له (اثنين ونصف كأس حليب
+ 3 ملاعق دقيق) تخلط في الخلاط.. ويحرك حتى يغلي ثم يضاف له كرات الكفتة والفطر وقليل من الآجي ويترك مدة
من (10 - 15) دقيقة حتى تنضج الكفتة .

شيش طاووق

المقادير:

2 صحن دجاج فيليه يقطع مكعبات كبيرة .

التتبيلة:

2 ملعقة سماق	2 علبة زبادي
ملعقة صغيرة بهارات مشك	ملح
قليل من الخل	عصير 3 ليمونات
رشة فلفل أحمر حار	2 فص ثوم مهروس



الطريقة:

- توضع قطع الدجاج في التتبيلة - بعد خلطها - ثم تترك في الثلاجه مدة ساعتين.
- تشك قطع الدجاج في أعواد الخشب.
- خُمى صاجه المراصيع على النار أو تاوة البيض وتدهن بالزيت ونبدأ في طهي الأسياخ عليها بواسطة التقليب المستمر حتى تتحمر من جميع جهاتها (الصورة 1) ... وهكذا حتى تنتهي الكمية ... تقدم مع الرز الأبيض والسلطة... وبالعافية .



جاج جلي جلي

(هندي)



المقادير:

- (1) صحن دجاج فيلية يقطع صغار.
(2) ملعقة نشا خل في (4%) كأس ماء.

(1)

- (1) ملعقة ملائنة زنجبيل مبشور.
(2) بصل يقطع صغار.
(3) فص ثوم مفروم.
(2) طماط مقطع صغار.
(1) فلفل حار يقطع صغار.
(1) ملعقة صلصة.
(3) ملاعق كاتشب.
(1) ملعقة صلصة الصويا.
(2) رشة فلفل اسود.

(ب)

(ج) [التزيين : كزبرة مفرومة].

الطريقة :

- 1- يحمس الدجاج لوحده في قليل من الزيت، مع التقليب المستمر حتى ينضج (ويمكن سلقه قليلاً قبل ذلك ليستوي أسرع).
- 2- يصب النشا على الدجاج ويحرك على نار هادئة ويترك قليلاً.
- 3- يحمس البصل في زيت حتى تظهر رائحة الحمص، ثم نضيف الثوم، ثم باقي مقادير (ب) حتى تتسبك جميعاً، ثم تضاف إلى الدجاج وتخلط سوياً.
- 4- نكسب في طبق التقديم، ويذر عليها الكزبرة الخضراء... وبالغافية.

غوزي الدجاج

المقادير :

- 1 دجاجة كاملة مغسولة جيداً من الداخل والخارج
- 1 بصلة مقطعة حلقات رفيعة
- 1 بصلة مقطعة حلقات سميكة
- 2 طماط مقطعة حلقات
- 2 بطاطس مقطعة حلقات
- [وإذا اردت فلفل رومي حلقات + كوسة حلقات]
- (والخضار حسب الرغبة) .
- * إبرة + خيط .

[أ]

عصير ليمونة	2 ملعقة خل
ملح	ملح
ملعقة بهارات	رشة فلفل أسود
رشة كمون	



الطريقة :

- نحضر التتبيلة [أ] ثم نضيف لها حلقات البصل الرفيعة ونحرك جيداً ونترك قليلاً .
- نحضر الدجاجة ونغرس السكين في منطقتي الصدر والفخذ حتى تدخلها التتبيلة (نُخفّسها) .
- يحشى وسط الدجاجة بالبصل المنقوع في التتبيلة ثم تخاط الدجاجة بواسطة الإبرة والخيط .
- نضع الدجاجة في التتبيلة لتتشبع بها [تقلب فيها بين فترة وأخرى] مدة من ربع ساعة الى النصف ساعة وإن بقيت أكثر فهو الافضل .
- في هذه الأثناء نحضر صينية بايركس ونضع حلقات البصل والطماط والفلفل والبطاطس في قاعها .
- وأخيراً نضع الدجاجة فوقها ونسكب عليها باقي التتبيلة (الصورة 1) ثم تقصّر وتوضع في الفرن لمدة ساعة كاملة .
- وبالعافية

ملحوظات الطبق :

يمكن وضع القليل من المكرونة المسلوقة نصف سلق مع البصل [الحشوة] وكذلك شبت أو كزبرة أو بقدونس .



مشكك

المقادير:

- ١. سخن دجاج فيليه.
- ٢. أسنان خشبية - زيت للقلي.
- ٣. بيضات مخفوقة.
- ٤. كأس بقسماط.

التبيلة

- (1) ملعقة سماق كبيرة.
- (1) ملعقة صغيرة فلفل أحمر.
- (1) ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- (رشة ملح ليمون (حسب الرغبة).
- ملح (حسب الرغبة).
- علبة حليب مركز (ليس محلى) مثل: أبو قوس.
- وادي فاطمة..
- (2) فص ثوم (حسب الرغبة).

الطريقة:

- نقطع الدجاج قطع متوسطة.
- نخلط خلطة التتبيلة سوياً، ثم نغمس فيها قطع الدجاج، وتترك مدة تتراوح من ساعة إلى (3) ساعات.
- نشك كل قطعتين في عودين أسنان (الصورة 1 - 2) حتى تنتهي الكمية.
- نغمس في البيض ثم البقسماط. (الصورة 3).
- نقلي في زيت غزير.
- نقدم مع أعواد البطاطس المقلية.. وبالعافية.



3



2



1

ملاحظاتى

كبة بالصوص

المقادير :

(2) بصل يقطع شرائح طولية.

(2) فص ثوم مهروس.

ملعقة صغيرة بهارات.

(2) فلفل رومي يقطع شرائح طولية رفيعة.

(3) طماط مقطع شرائح.

(1) طماط مطحون + قليل من الماء.

(½) ملعقة صغيرة كركم.

(1) ملعقة صلصة.

* (كبة) سبق إعدادها (كما وُضحت سابقاً) وبالإمكان استعمالها مجمدة من الفريزر.

الطريقة :

1 - يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يشقر ويضاف الثوم والبهارات.

ثم الطماط المقطع والفلفل الرومي ويترك ليذبل قليلاً. ثم يضاف الكركم والطماط المطحون و الصلصة ويترك قليلاً ليتسبك.

2 - تضاف الكبة واحدة واحدة إلى التسبيكة على النار ثم يُغطى القدر ويترك على نار هادئة جداً مدة نصف ساعة حتى تنضج الكبة.. وبالعافية.

منوعات السمك

منوعات السمك

الروبيان الصيني

المقادير :

- 2 كأس روبيان طازج
- 2 بصل مقطع شرائح
- 2 فص ثوم (حسب الرغبة)
- 2 فلفل رومي مقطع شرائح
- كاس ملفوف مقطع شرائح
- 3 جزر مبشور
- مكعب ماجي
- 3 ملاعق صلصة الصويا
- ملح + بهارات
- 2 ملعقة فلفل أحمر حار مطحون (حسب الرغبة)
- 4 ملاعق كاتشب .

الطريقة :

- نحمس البصل في الزيت حتى يصفر ثم يضاف له الثوم والفلفل الأحمر والبهارات ثم الروبيان ويقلب حتى يكتمش ويخرج ماءه بحيث يترك قرابة (10) دقائق على نار هادئة
- نضيف الخضار المقطعة أعلاه ونحرك معه على نار هادئة.
- في الأخير نضيف الكاتشب والصويا ثم نحرك قليلاً ونطفئ النار...تؤكل بالخبز أو تقدم كإدام مع الرز الأبيض.... وبالعافية.

الدجاج الصيني

المقادير والطريقة :

هي مقادير الروبيان الصيني ولكن نستخدم (4 قطع دجاج فبليه) عوضا عن الروبيان

ملحوظات الطبق :

يمكنك إن كنت في عجله من أترك الاستغناء عن الملفوف والجزر في الدجاج الصيني

صينية السمك

المقادير :

- 2 سمكة هامور (البالون)
- 2 بصل مقطع حلقات عريضة
- 2 بصل مقطع حلقات رفيعة
- 2 فلفل رومي مقطع حلقات عريضة
- 2 فلفل رومي مقطع حلقات رفيعة
- 2 طماط مقطع حلقات عريضة
- 2 طماط مقطع حلقات رفيعة .

التتبيلة :

- عصير ليمونتين
- ملح
- (1) ملعقة بهارات
- رشة كمنون
- رشة فلفل أسود
- رشة فلفل أحمر
- 2 فص ثوم مهروس

الطريقة :

- 1 - بتبل السمك بالتتبيلة والأفضل أن يجرح بالسكين حتى يتبلغ بالتتبيلة .
- 2 - بوضع في قاع الصينية بصل حلقات عريضة + حلقات الطماطم العريضة + حلقات الفلفل الرومي العريضة ويوضع عليها السمك .
- 3 - ثم يترك السمك في الثلاجة ليلة كاملة .
- 4 - خمس حلقات البصل الرفيعة في زيت على النار ثم نضع ملعقة بهارات ثم نضع حلقات الفلفل الرومي ثم حلقات الطماط وخمس حتى تذبل جميعها .. ثم نضع داخل السمكة (الصورة 1) وفوقها (الصورة 2) .. وتدخل الفرن مدة نصف ساعة وبالعافية.

1



2



سمكة الوليمة

المقادير:

[أ]

تخلط سويًا

ملعقة بزار (كركم)
ملعقة صغيرة كمون
رشة ملح ليمون
عصير ليمونتين.

[ب] في الخلط :

رأس ثوم
ملح
(2) فلفل أحمر حار
(½) ملعقة كمون
ملعقة بهارات
عصير ليمونتين

[ج]

تخلط سويًا

(3) بصل يقطع شرائح رفيعة
(3) فلفل رومي يقطع شرائح رفيعة.

رشة بهارات
رشة ملح.

ملعقة صلصة
ملعقة زيت

[د]

[هـ]

نصف إصبع زبدة.
(2) بصل مقطع صغار.
(1) فلفل رومي أخضر مقطع صغار.
(1) فلفل رومي أحمر مقطع صغار
(2) فلفل حار مقطع حلقات (حسب الرغبة).
فص ثوم مقطع.
ملعقة شاي بهارات.
(½) ملعقة كركم.
(1) ليمونة تقطع شرائح ثم مثلثات بقشرها.

الطريقة:

- 1- تغسل السمكة جيدًا ثم تفرك بمقادير [أ] . يفرك خارجها وداخلها، وتترك مدة ساعة ثم تغسل مرة أخرى (وذلك لإزالة الزفرة).
- 2- تفرك السمكة وتبل بمقادير [ب] مع مراعاة أن الليمون المعصور لا يرمى قشره وإنما يقطع قطع كبيرة ويوزع داخل السمكة وفي فمها وفوقها . ثم تترك مدة ساعة أخرى.
- 3- توضع نصف مقادير [ج] في قاع صينية فرن كبيرة.
- 4- تدهن السمكة بمقادير [د] يدهن خارجها فقط ثم توضع في الصينية (على حلقات البصل مع الفلفل).

- 5- نضع باقي البصل مع الفلفل فوقها. ثم تغطى الصينية بالقصدير.
- 6- ندخل الصينية داخل الفرن وتترك مدة من (15 - 20) دقيقة مغطاة بالقصدير ثم يرفع القصدير، وتترك بعده كذلك مدة من (15 - 20) دقيقة.
- 7- أثناء ذلك نعد الحمسة وهي بمقادير [هـ]:
يشوح البصل في الزبدة. ثم يضاف له باقي مقادير [هـ] مع مراعاة إضافة الليمون بعد رفعها عن النار.
- 8- إذا أخرجنا السمكة من الفرن يُنتشل قشر الليمون الأول (الذي سبق وصفه معها قبل الطبخ) وتوضع الحشوة في بطنها وفوقها وتوضع السمكة على أبيض مشخول بشاور أو بسمتي وبالعافية.

فيلية السمك المقلي

المقادير:

(10) شرائح سمك فيلية تقطع بحجم الكف.

(أ):

(1) ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.

(1) ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة.

(1) ملعقة صغيرة كركم.

(1) ملعقة صغيرة فلفل أحمر.

(1) ملعقة صغيرة فلفل أسود.

(3) ملاعق خل.

(3) ملاعق زيت.

(1) ملعقة صغيرة كمون.

(3) فص ثوم مهروس (حسب الرغبة).

(ب):

(1) بيضة.

(1) كأس ماء.

(2) ملعقة نشا.

(1) ملعقة بيكنج بودر صغيرة.

شرة ملح + فلفل أسود.

دقيق أبيض (حسب الحاجة) [تقريباً (7) ملاعق].

الطريقة:

- 1 - ننقع شرائح السمك في (ماء + خل + رشة كركم) لرفع الزفرة مدة (ساعة) ثم تصفى.
- 2 - نصف شرائح السمك في طبق مستطيل كبير بجانب بعضها البعض.
- 3 - نفرق على كل قطعة سمك بالبهارات والكزبرة والكركم والثوم .. وبقية مقادير (أ) كل على حده. ثم يقلب السمك ويذر على الوجه الآخر مثل ذلك.
- 4 - يترك ليتبلع بالتوابل مدة من (1-2) ساعة في مكان بارد. مع التقليب بين فينة وأخرى.
- 5 - تخلط مقادير (ب) مع مراعاة إضافة الدقيق تدريجياً حتى تتكون لدينا عجينة سائل القوام أغلظ من الشورية قليلاً.
- 6 - نغمس قطع الفيليه واحدة تلو أخرى في هذا الخليط. بحيث ترفع من الخليط مباشرة وتوضع في زيت حار لتقلي. تقدم مع أعواد البطاطس المقلية.. وبالعافية.

كفتة التونة

المقادير :

(4) علب تونة
ربع كأس بقدرنس مفروم
بصلة كبيرة مفرومة
2 حبة بطاطس مسلوقة و مهروسة
ملح
ملعقة صغيرة بهارات
رشة كمون

التغطية :

3 بيضات مخفوقة كأس بقسماط



الطريقة :

تجمع المقادير وتعجن ماعدا البقسماط (وقد تضاف قليل منه إذا احتاج الأمر) ثم تشكل أقراص أو أصابع وتوضع في البيض ثم بقسماط ثم تقلى بالزيت..... وبالعافية.

1



ملحوظات الطبق :

1 - للسهولة في اعداد الكفتة شكلها أقراص ثم صفيها في طبق واسع وادخليها الفريزر حتى تجمد ثم قلبها في البيض والبقسماط.

يمكن بعد ذلك إعادة صفها وجميدها وإذا تجمدت مرة أخرى قومي بوضعها في علبة بلاستيكية في الفريزر حين الحاجة.

2 - يمكن وضع اقراص الكفته - بعد قليها - داخل الخبز المفرد الصغير بحيث يدهن أولا بجبن سائل أو مايونيز ثم يوضع القرص داخله مع قليل من الخس المقطع او الطماطم أو ما تحبين...

الروبيان المقلي

المقادير:

- كيلو روبيان طازج (تُنزع قشوره وحبل الظهر مع ترك الذيل موجود) ويتبل بالتتبيلة الآتية .

التتبيلة :

- ثلث كأس عصير ليمون
- ثلث كأس خل
- 4 ملاعق صلصة الصويا
- 4 فصوص ثوم مفروم
- نصف بصلة صغيرة مفرومة
- قشرة ½ ليمون مبشورة
- ملح - رشّة سكر
- ملعقة بهارات مشكلة
- رشّة فلفل أسود - فلفل أحمر مطحون
- 2 ملعقة نشا - ملء فنجال سفن أب

- ثم يترك عدة ساعات في تتبيلته داخل الثلاجة .

للتغميس والقلي :

- كاس دقيق
- 4 بيضات مخفوقة
- 2 كأس كورن فليكس مدقوق قليلاً

- يقلب في الدقيق ثم في البيض ثم في الكورن فليكس ثم يقلى في زيت حار وبالعافية.

شيش الروبيان

المقادير:

- كيلو روبيان منزوع الراس فقط ومغسول جيداً .

التتبيلة :

- (3 ملاعق ثوم مع زنجبيل مفرومة فرماً ناعماً)
- 2 ملعقة زيت زيتون
- ملح ، ملعقة فلفل أحمر (حسب الرغبة) ، رشّة كمون
- عصير 3 ليمونات .
- أعواد خشب
- شرائح بصل مقطع كبار
- قطع فلفل رومي أخضر أو أحمر

الطريقة :

- يوضع الروبيان في التتبيلة ويدخل الثلاجة مدة (2 - 3) ساعات مع التقليب بين حين وآخر حتى يتبلغ بالتتبيلة
- يشك الروبيان في الاعواد بالتناوب مع البصل والفلفل الرومي ويسخن الفرن.
- نضع الروبيان في صينية مدهونه بالزيت + قليل من الزبد وتشوى في الفرن حتى تستوي.

* ملاحظة : أثناء شوي الروبيان يرش بقليل من التتبيلة بين الفينة والأخرى حتى ينضج تماماً.

مقادير الصوص (للتغميس) :

- عصير 2 ليمونة
- فلفل بودره أحمر حسب الرغبة
- ملعقة ونصف من خليط الثوم والزنجبيل
- ملعقة زيت زيتون
- ملعقتين صوص المايجي أو صوص الصويا .
- تخلط سوياً ثم توضع هذه الخلطة بجانب الروبيان عند التقديم .. وبالعافية .

The background of the image is a dense, artistic pattern of pink roses. The roses are rendered in various shades of pink, from light blush to deep magenta, with visible petal textures. In the center of the image, there is a rectangular box with a light pink, slightly textured background. Inside this box, the text 'منوعات ساخنة' is written in a stylized, bold Arabic font. The top line of the text is in a dark red color with a white outline and a slight 3D effect. The bottom line of the text is in a lighter, semi-transparent pink color.

منوعات ساخنة

منوعات ساخنة

طريقة عمل الفاول منزلياً

المقادير :

- 2 كيلو فول أبيض
- 1 كيلو فول أحمر فاخ (الانجليزي)
- ملعقة بيكرينات



الطريقة :

- يغسل الفول الأحمر جيداً ثم يخمر في (ماء + البيكرينات) ليله كاملة (10 ساعات تقريباً) .
- يغسل بعد ذلك ويغير ماءه ثم يضاف له الفول الأبيض ويوضع في قدر كبير (على أن يكون الماء المسكوب **عاليها** من الصنبور أي ليس حاراً) ويوضع على النار وإذا غلى تهدأ ناره ويترك مدة بين (3 - 4) ساعات على نار هادئة .
- يخلط بعد ذلك ويدق جيداً ثم إذا برد يوزع في أكياس أو علب بلاستيكية (حسب الاستعمال اليومي) وتوضع في الفريزر حين الحاجة .

طريقة الإعداد :

- يحمس للفول فص بصل مفروم ثم يوضع عليه رشة كمون ونصف مكعب ماجي و ملعقتين صلصة (**أو** ربع كأس طماط مطحون أو مقطع) وقرني فلفل حار أو فلفل رومي مقطع كبار
- وإذا تسبك يضاف الفول ويترك على نار هادئة مدة 10 دقائق تقريباً. وإذا احتاج قليل من الماء يصب عليه **مع** إضافة الملح وعند التقديم يرش عليه ذببة (أي زبدة مذابة مطبوخة) أو زيت زيتون..... وبالعافية.

الطاحونة

المقادير :

6 كأس فول أبيض ، نصف كأس حمص .
تفسل جميعها وتنقع ماء عادي (من الصنبور)
مدة (10) ساعات مع تغيير الماء كل (5) ساعات

حزمة بقدونيس مُورَّقه .

1/2 حزمة كزبرة مُورَّقه .

نصف حزمة بصل أخضر (أو كراث) .

2 حبة بصل أبيض كبير .

1/2 رأس ثوم .

الطريقة :

بغسل الحمص والفول جيداً بعد نقعه ثم يصفى (الصورة 1) ويطحن مع بقية المقادير في الطاحونة ذات الحوض الكبير [ست البيت] (الصورة 2) ثم توضع في أكياس كل كيس تقريباً كأس ونصف من الخلوط وتوضع في الفريزر لحين الحاجة اليها .

طريقة الإعداد والتقلي :

تخرج مبكراً من الفريزر ثم يعجن معها (بيضة - ملح - ملعقة صغيرة بيكنج بودر - كمون - بهارات)
ثم تشكل بألة الطعمية أو باليد وتقلي في زيت حار.
وبالعافية

1



2



المنتو الكذاب

المقادير :

شرائح (سويتز) للسمبوسة
(3 - 4) بصلات مقطعة شرائح طولية أثمان
رشة ليمون أسود مطحون
نصف ملعقة شاي من البهارات
نصف زبدة صغيرة .

الحشو :

(عصاج دجاج ^(*))
نصف كأس بصل أخضر أو كراث أو بقدونس مقطع
تخلط سوياً .

الخلطة :

1 علبة قشطة
1 كأس صغير جبن سائل (أو ثلاث ملاعق ملائنة من الجبن)
ملئ علبة القشطة ماء (أي إذا فرغتها من القشطة
عبيها ماء).

ملحوظات الطبق :

- 1 - يمكن استبدال طبقة البصل التحتية : بأن نحمس بصل حلقات رفيعة ثم بهارات ثم شرائح فلفل رومي + جزر مبشور ثم نضع في قاع الصينية وكذلك فوق الأصابع ثم نضع الخلطة وتدخل الفرن كما فوق .
- 2 - بالامكان لف الشرائح أصابع ومن ثم تجمع في علبة بلاستيكية ويوضع بينها طبقات من الجلاء لئلا تلتصق ببعضها وتوضع في الفريزر وعند الحاجة تخرج الأصابع من الفريزر وتكمل بالطريقة السابقة.... وبالعافية.

الطريقة :

- 1 - يحمس البصل في الزبدة ويوضع عليه قليل من الملح + الليمون الأسود + البهارات ثم يوضع في قاع صينية بايركس.
- 2 - تقطع الشرائح الى نصفين (الصورة 1).
- 3 - تلف الشرائح وبداخلها الحشوة المذكورة (أصابع مفتوحة الجهتين) (الصورة 2, 3) ويغلق طرفها بصغار البيض.
- 4 - تصف الأصابع فوق البصل (الصورة 4) .
- 5 - تخلط الخلطة في الخلاط. وتصب على ماسبق (الصورة 5). ثم تدخل الصينية الفرن حتى ينشف السائل وتمتصه الشرائح وليس من الضروري أن يتحمر أعلاه.. بل الأفضل ألا يتحمر أعلاه .. وبالعناء والعافية

(*) عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه .



صينية الشاورما

الطبقة الأولى :

4 شطاطس متوسطة الحجم تقطع مكعبات
لبسته أقرب للصغر وتقلي في الزيت و توضع
على ورق نشاف.. ثم توضع في قاع صينية بايركس
(الصورة 1).

الطبقة الثانية :

- 1 صحن دجاج فيليه يقطع مكعبات (4 قطع)
- 2 بصل يقطع شرائح رقيقة
- 2 فص ثوم مهروس
- ملعقة صغيرة كمون - رشة فلفل أسود - ملح

يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يذبلان ثم
يضاف الدجاج والتوابل وتحرك على نار هادئة حتى ينشف
تماما ويشرب ماءه ثم توضع كطبقة ثانية في الصينية.

الطبقة الثالثة :

3 مخلل خيار تقطع مكعبات صغيرة جداً وتوضع كطبقة ثالثة (الصورة 2).

الطبقة الرابعة :

اخلطي بالسلك اليدوي (3 ملاعق جبن سائل ملآنة + 1 قشطة , والأفضل : الحجم الصغير من قيمر كي دي دي (الصورة 3) ثم تواسى على سطح الصينية بالملعقة
(الصورة 4).. ثم تدخل لفرن قد اشعلت عينيه العلوية والتحتية.. بمجرد أن خمر تخرج وتؤكل بالخبز جنباً الى جنب مع الحمص.. وبالعافية.



4



3



2



1

كمبوديا

(أ) العجينة :

- (3/4) كأس لبن.
- (1/4) كأس ماء وفقد يزيد قليلاً
- (1) كأس دقيق.
- ذرة ملح.

الحشوة :

- (1) صحن دجاج فيلية (4 قطع) يقطع صغار جداً
- ملعقة بهارات مشكلة.
- (4) جزر مقطع صغار جداً.
- (2) طماط مقطع صغار.
- (2) بصل مقطع صغار.
- قليل من (بقونس - كزبرة - شبت) مفرومة (حسب الرغبة)
- (1) فلفل رومي يقطع صغار جداً.

للتزيين :

- (1) بصلة تقطع شرائح طولية.
- (2) فلفل رومي يقطع شرائح طولية (من الأفضل أن يكون الفلفل عدة ألوان).
- (2) طماط يقطع شرائح طولية (مع إزالة اللب).



الصوص :

- (2) ملعقة صلصة طماطم - (1) ملعقة ماء - رشّة فلفل أسود - رشّة بهارات.

الطريقة :

- 1- نحضر الحشوة : يحمس البصل ثم يوضع عليه البهارات ثم الدجاج ويحرك على نار هادئة حتى يشارف النضج. ثم نضع الجزر ثم الفلفل الرومي والطماط وتقلب سوياً (3) دقائق ثم نطفئ النار.
- 2 - نوضع مقادير العجينة في الخلاط حتى تتكون لدينا عجينة لينة جداً مثل المارصيع.
- 3 - نحمي صاج المارصيع على النار (أو تاوة البيض) ثم تقررص العجينة أقراصاً دائرية قطرها شبر واحد (الصورة 1) وتترك لتتحمر من جهة واحدة فقط.. وهكذا حتى تنتهي الكمية. وجمع الأقراص في صينية واسعة (الصورة 2).
- 4 - نأخذ كل قرص ويقرب على الجهة المحمرة. ونضع الحشوة داخله (الصورة 3) ثم تلف بحيث تكون الجهة البيضاء للخارج (الصورة 4).
- 5 - تصف الأقراص المحشية في صينية بايركس.

ملحوظات الطبق :

- 1 - الملفوفات توضع في الصينية وراء بعضها. وإن كانت الصينية كبيرة. فلا بأس أن نضع جوانبها فارغة.
- 2 - يمكنك عمل حشوة أخرى (حسب رغبتك) وهي: مثل خلطة الدجاج في طبق (كرات البطاطس) ولكن القشطة لا تكون علبه كاملة بل ملعقة قشطة واحدة للترطيب فقط.. وبالعافية



5



4



3



2



1

كمبوديا أخضر

طريقته مشابهة تماماً لطريقة الكمبوديا.

والاختلاف :

أن يقطع بصل أخضر (من 3 - 4 حبات)

ثم توضع في الخلط مع العجينة بحيث

يصبح لونها أخضراً غريباً. كما في الصور

(1, 2, 3, 4, 5).



2



1



5



1

4



3

ملفوفات الريم

المقادير :

كيس خبز توست
حشوة سمبوسة(*)

الخلطة :

2 بيضة
رشة ملح
علبة قشطة
رشة فلفل أسود

.....
- ½ كأس جبنة مازوريلا مبشورة للوجه

الطريقة :

- تقطع حواف الخبز ثم تفرد كل واحدة بالنشابة
- تحشى بملعقة ملائنة من الحشوة
- تصف بجانب بعضها في صينية بايركس
- تخلط الخلطة في الخلاط وتصب عليها ثم ترش بالجبنة المازوريلا و تدخل الفرن لتتشقر من أسفل ثم من أعلى وبالعافية...



(*) حشوة السمبوسة هي (حشوة الدجاج بالخضار) يرجع لها هناك في قسم المنوعات الفطائرية.

مراسيع بالمارتيدالا

المقادير:

(أ) العجينة:

ملعقة بيكنج بودر
نصف الخلط يعبأ ماء
دقيق أبيض (حسب الحاجة)

4 ملاعق حليب بودرة
2 بيضة
درة ملح

(ب) الصوص: في الخلط:

½ مكعب ماجي

ملعقة جبن سائل
¼ بيالة ماء



7 خس يقطع شرائح

شرائح مارتيدالا (قرابة نصف كيلو)
كأس جينة مازورلا مبشورة

الطريقة:

1 - نقوم بتحضير العجينة كالآتي:

تخلط المقادير في الخلط حتى تتجانس - ما عدا الدقيق - ثم يضاف الدقيق تدريجياً حتى نحصل على عجينة ذات قوام ألين من قوام عجينة الكيك قليلاً.

2 - خمي صاجا المراسيع على النار وتصبب العجينة على هيئة أقراص دائرية متوسطة بحيث يكون حجمها بحجم شريحة المارتيدالا.

3 - جمع الأقراص والتي حمرتها من الجهتين في طبق مسطح كبير (الصورة 1).

4 - يوضع على كل قرص من العجين شريحة مارتيدالا وقليل من الخس والجبن المازورلا (الصور 2, 3, 4).

5 - تغلق على هيئة نصف دائرة ثم تصف في صينية تيفال حتى تنتهي الكمية، مع مراعاة أن يكون طرف كل واحدة داخلاً تحت الأخرى حتى لا تفتح قبل دخولها الفرن (الصورة 5, 6).

6 - تدخل الصينية في الفرن حتى فقط تذوب الجينة مدة من (5 - 10) دقائق.

7 - نقوم بخلط الصوص في الخلط. ثم نصف المراسيع في طبق التقديم ويصب عليها الصوص على هيئة خطوط عشوائية جمالية ويذر عليها بقدرونس مفروم للتجميل .. وبالعافية.



2



1



6



5



4



3

البليلة

المقادير:

- كيلو بليلة حب جيدة النوع وكبيرة الحبة (نخب أول)
- (3-2) بصل مقطعة أرباع (كل واحدة تقطع 4)
- (3-2) طماط مقطعة أرباع
- 2 كرتون ماجي (4 مكعبات)
- كمون مطحون
- ملعقة صغيرة آجي
- ملح
- وفي الآخر: خل أبيض



السلطة:

- 2 خيار مقطع صفار جداً
- 2 جزر مبشور
- خل
- ملح.

الطريقة:

- 1 - نخمر البليلة في ماء (عادي من الصنبور حتى لا تصبح قاسية) ليلة كاملة أو على الأقل أربع ساعات.
 - 2 - نضع المقادير كلها ما عدا الخل في قدر كبير ويصب عليها ماء كثير للسلق.
 - 3 - نترك تغلي على نار هادئة مدة تتراوح ما بين 2 - 3 ساعات حسب نوع البليلة إلى أن تستوي وتلين (وبإمكانك استعمال قدر الضغط بحيث يكون مقاسه كبير لتعديها).
 - 4 - بعد النضج يضاف لها الخل حسب الرغبة مع ملاحظة رفع قطع البصل والطماط (انتشالها) من القدر بعد مرور ساعة من الطبخ حتى لا تنقطع وسط البليلة.
- عند التوزيع على الصحون يوضع فوق كل صحن ملعقة من السلطة الموضحة أعلاه وبالعافية.

بيض الغنم



الطريقة :

- 1 - يسلق البيض (بما عليه من أغشية) في ماء مغلي تقريباً (10) دقائق حتى يتشقق الغلاف الخارجي .
- 2 - تنشل من الماء ونخرج البيضة من داخله ثم تقطع حلقات (الصورة 1) وتبيل في (عصير ليمونة، ملح، رشة بهارات، رشة كمون، رشة فلفل أسود) مدة نصف ساعة ثم تقلى في زيت خفيف (مثل زيت البيض العادي) وذلك حتى تتحمر من الجهتين وتحشى بها الساندويشات .

الحميس

بقطع الهبر لوحده [وإن كان معه بعض العظام الصغيرة أو بعض الشحم فلا بأس ولكن لا يكثر] وتكون القطع أكبر من التمرة قليلاً ثم توضع على النار الهادئة ويترك .. ولكن مع التقليب المستمر وسوف ينزل اللحم مائه ثم يرشفه ثانية.. وبعد ساعة يملح ويترك على النار من ساعة ونصف الى ساعتين ولكن لابد أن يكون اللحم طازج لم يدخل الثلاجة وبالعافية.

مراميع بالخضار والدجاج

(مراميع كودو)

المقادير :

[أ] مقادير العجينة :

3 كأس ماء 4 ملاعق حليب بودره 3 كاس ماء
ملعقة باكنج باودر (2-1) بيضة .

توضع جميعها في الخلاط ثم يوضع الدقيق تدريجياً حتى تنقل وتكون أخف من عجينة الكيك قليلاً (الصورة 1) ويمكن وضع ملعقة خميرة بدل باكنج باودر وهنا تترك العجينة لتختمر ثم تصب على الصاج وهو حار على هيئة أقراص صغيرة (مراميع) (الصورة 2) وتخمر من الجهتين (الصورة 3).

[ب] مقادير الخلطة :

2 بصل مقطع صغار 1 صحن دجاج فيليه مقطع صغار 2 فلفل رومي مقطع صغار .
5 حبات جزر مبشورة فاصوليا تقطع صغار جداً بشكل مائل (شطاف) (الصورة 4).

* 4 ليمون يقطع بقشره بحيث يقطع أولاً حلقات ثم تقطع كل حلقة اثمان مع إزالة البذور (الصورة 5 , 6).
* واحد فلفل رومي كبير يقطع صغار.



5



4



3



2



1

الطريقة :

- 1 - نعمل المراصيع كالعادة على الصاج وتكون صغيرة وتوضع في حافظة (الصورة 7) .
- 2 - نعمل الخلطة وهي كالآتي :
 * نحمس البصل ثم يكشن بالبهارات والملح .
 * نضيف الفلفل الرومي والدجاج والفاصوليا والجزر المبشور (مع ملاحظة سلق الدجاج أولاً ربع سلق) ثم خمس جميعاً على نار هادئة مدة ربع ساعة تقريباً حتى ينضج الجميع (الصورة 8) .
- 3 - نحضر حافظة كبيرة (الصورة 9) ونضع طبقة مراصيع ثم طبقة من الخلطة ثم ليمون وفلفل رومي طازج صغار (الصورة 10) ثم نكرر العملية .. (الصور 11, 12, 13) .. وهكذا حتى تنتهي الكمية وتغلق الحافظة جيداً حتى لا تبرد ثم عند التقديم احرصي عند الغرف لكل صحن على التقليب الخفيف لتختلط المقادير سوياً ... وبالعافية .



9



8



7



6



13



12



11



10

الحراق إصبعة

(أ) :

(1) كأس عدس أبوجبة. (4) كأس ماء. ملعقة كمون.

(1) كأس مكرونة.

(ب) :

(½) ملعقة سماق صغيرة.

عصير ليمونة.

ملح.

ملعقة صغيرة دبس الرمان.

(3) بصلات تقطع شرائح رفيعة وتقل في الزيت حتى تحمر.

(ج) :

(3) فصوص ثوم مهروسة.

(2) ملعقة كزبرة مفرومة.

(3) ملاعق زيت زيتون + ملح.

(1) رغيف خبز مفرد يقطع صغار (مربعات) ويحمر في الزيت.

(2) ملعقة كزبرة مفرومة للتزيين.

الطريقة :

1 - يسلق العدس في الماء مدة نصف ساعة.

2 - تسلق المكرونة نصف استواء وتضاف للعدس ويتركان معاً على نار هادئة.

3 - تضاف مقادير (ب) وتحرك ويترك على نار هادئة مع مراعاة ألا يجف الماء فإذا جف يضاف قليلاً عند الحاجة.

4 - يحمس الثوم في زيت الزيتون حتى يحمر ويضاف له باقي مقادير (ج) ثم يخلط مع ثلثي مقدار البصل المحمر ويضاف إلى المكرونة والعدس ويقلب الجميع.

5 - ينكب في طبق التقديم ثم يزين بباقي البصل المحمر والخبز والكزبرة. وبالعافية.

الكبدية

(1) كبدية الغنم :

خمس حلقات بصل (2 حبة تقريباً) حتى يتغير لونها ثم تضاف لها ملعقة بهارات والملح ثم الفلفل الرومي المقطع (تقريباً حبتان) وإذا ذبلوا نضيف الكبدية (وتكون مقطعه شرائح طولية رفيعة) وتحرك جيداً وتترك قرابة (5 - 7) دقائق على النار وننتبه ألا تطول مدتها على النار فتعصي "أي تقسو". ويمكنك تأجيل وضع الفلفل الرومي إذا بدأت الكبدية تنزل ماءها وذلك لأجل الحفاظ على نكهته..

(2) كبدية الهاشي :

نحمس لها كشنه كما سبق في كبدية الغنم ولكن لا تضاف الكبدية لها وإنما نحمي زيت في تاوة أخرى على النار ثم نوضع الكبدية المقطعة طولياً على الزيت الحار ويقلب قليلاً حتى تكمش الكبدية ويذهب الدم عنها ثم ترفع وتضاف إلى الكشنه وتقلب قليلاً جداً مع الكشنه ثم تطفأ عنها النار مباشرة . وتقدم وبالعافية.

بيض عيون بالفرن

المقادير :

- 2 بصلة تقطع صغار
- 2 طماط تقطع صغار
- بهارات
- 6 بيضات
- ملح
- فلفل اسود

الطريقة :

- 1 - نحمس البصل في الزيت.. ثم يضاف له ربع ملعقة صغيرة بهارات ثم يضاف (2) طماط مقطعة صغار ويغطى حتى يتسبك قليلاً على نار هادئة.
- 2 - يضاف الملح للتسبيكة ثم نضعها في صينية مستديرة.
- 3 - يعمل (6) حفر في الصينية ونكسر في كل حفره بيضة ثم يرش على كل بيضة قليل من الملح والفلفل الاسود وتغطى الصينية بالقصدير وتدخل في فرن حار مدة عشر دقائق وبعد أن يجمد البيض تخرج من الفرن وتقدم ساخنة .. وبالعافية...

بطاطس بيتزا هت (الأملة)

المقادير والطريقة :

- نقطع 3 حبات بطاطس على شكل هلال ثم نسلقها قليلاً (5 - 7) دقائق ثم نغمسها في : (بيضة + ملعقة كبيرة كمون + ملعقة صغيرة بهارات + ملح + رشة آجي + ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة + رشة فلفل أسود + فص ثوم مدقوق) .

ثم تغمس في الدقيق وتقلّى.... وبالعافية .

صينية التوست بالدجاج

المقادير :

- (4) صدر دجاج
- (2) فص ثوم
- (2) بصل مقطع صغار
- 1 ½ عليه صغيره جبن سائل
- علبة فطر مقطع
- (2) قشطة
- بهارات
- خبز توست مقطع الأطراف
- ملح . فلفل أسود .

الطريقة :

- يقطع الدجاج قطع صغيرة ويسلق ½ سلق.
- يحمس البصل والثوم ويوضع عليه البهارات ثم الدجاج والمشروم والملح ويحرك جيداً حتى ينضج الدجاج.
- يخلط في الخلاط (الجبن، القشطة).
- نصف الخبز في بايركس كبيرة ثم يوضع عليه خلطة الدجاج ثم يسكب عليه خليط الجبن ويوضع في الفرن من (15 - 18) دقيقة ويحمر من فوق... وبالعافية.



الْفطائر والساندوتشات



السيرة والقطر

طريقة عمل عجائن لجميع أنواع الفطائر

العجينة الأولى

المقادير :

- 2 كأس دقيق
- 2 ملعقة خميرة فورية
- 1 ملعقة بكنج بودر
- 2 ملعقة سكر
- 3 ملاعق حليب جاف
- 1 بيالة زيت
- نصف ملعقة ملح .

* والماء حسب التقدير الشخصي (تقريباً من كأس إلى كأس وربع).

الطريقة :

* تخلط المقادير الجافة أولاً ثم تفرك بالزيت حتى يتجانس معها ثم يضاف الماء تدريجياً لتتكون عجينة متماسكة. وإذا عجنت تترك لتختمر من نصف الى ثلاثة أرباع الساعة .

العجينة الثانية

المقادير :

- 4 كأسات دقيق
- 4 ملاعق سكر
- 3 ملاعق خميره
- 1 ملعقة صغيرة ملح

ماء للعجن قرابة (واحد ونصف الى 2 كأس ماء)

نصف كأس زيت.

الطريقة :

تخلط المقادير الجافة أولاً ثم تفرك بالزيت حتى يتجانس معها ثم يضاف الماء تدريجياً لتتكون عجينة متماسكة تميل لليونه وتترك من نصف الى ثلاثة أرباع الساعة لتختمر ولا تزيد عن الساعة حتى لا تفشل .

العجينة الثالثة

المقادير :

- 2 كأس دقيق
- 4 ملاعق حليب جاف
- ذرة ملح
- 1 ملعقة خميرة فورية
- ملعقة سكر
- ماء للعجن
- 1 بيالة زيت زيت

الطريقة :

كما سبق اعلاه.

العجينة الرابعة

المقادير :

- 2 كأس دقيق أبيض
- 2 ملعقة حليب
- 2 صفار بيض
- 2 ملعقة سكر
- نصف كأس زبدة
- نصف كأس ماء دافئ
- ملعقة خميرة فورية
- ملعقة بيكنج بودر .

الطريقة :

تعجن المقادير ثم تترك لتختمر نصف ساعة في مكان دافئ. وتخشى حسب الرغبة.

العجينة الخامسة

المقادير :

- 3 كأس دقيق
- بيضة
- 1.5 ملعقة خميرة فورية
- ثلث كأس زيت
- ملح + فلفل
- كوب حليب دافئ أو ماء للعجن

الطريقة :

تعجن كأى عجينة مع ملاحظة فرك الدقيق مع الزيت حتى يختفي أو لا ثم تضاف باقي المقادير السابقة .

عجينة البف والمطبق

المقادير :

- 2 كأس دقيق
- بيالة زيت
- بيضة
- ذرة ملح
- فلفل أسود
- ماء للعجن.

الطريقة :

تعجن وتترك ساعة ثم تقطع دوائر وتغرد وتخشى حسب الرغبة. إما حشوة السمبوسة أو جبن أبيض. ثم تقلى في الزيت وبالعاقة .

فطائر البرقر

نقطع العجينة الى كرات صغيرة وتكور باليد جيداً ثم تصف في صينية (الصورة 1) ثم تدهن بالبيض ويذر عليها سمسم وحبه سوداء (حسب الرغبة). ثم تخبز في الفرن وتخشى بعد النضج بأن تقطع من الوسط كالبرقر.

الحشوات المقترحة:

إما أقراص دجاج (مثل ما سبق في البيبي برقر).
أو جبن أبيض أو تشدر أو جبنة سائلة أو نقانق حلقات حسب رغبتك. وتزين بالخضار كشرائح الخيار والجزر والخس حسب رغبتك.
وبالعافية...

* من آداب الطعام :

الاجتماع على الطعام وعدم الأكل متفرقين :

لحديث وَحِشِي بْنِ حَرْبٍ، عَنْ أَبِيهِ، عَنْ جَدِّهِ، أَنَّ رَجُلًا قَالَ لِلنَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: "إِنَّا نَأْكُلُ وَمَا نَشْبَعُ". قَالَ: "فَلَعَلَّكُمْ تَأْكُلُونَ مُفْتَرِقِينَ، اجْتَمِعُوا عَلَى طَعَامِكُمْ، وَادْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ تَعَالَى عَلَيْهِ، يُبَارَكْ لَكُمْ فِيهِ".

[أخرجه أحمد وأبو داود وابن ماجه والحاكم، وهو حديث حسن]



أشكال لعمل الفطائر



1 - الفطائر المربعة (المقبصة) :

من الحشوات المقترحة :

أما (كأس جبن أبيض + 1 بيض) أو (لبننة + زعتر).

الطريقة :

تفرد العجينة وتقطع مربعات (الصورة 1) ويحشى كل مربع ويثنى من الزوايا (الصورة 2) وتلم الاطراف وتقبص بالاصابع (الصورة 3) وتكون الحشوة ظاهرة في الوسط.



2 - فطائر النقانق :

بأن تفرد العجينة طولياً ثم تقطع شرائح طوليه عريضة ويوضع في كل شريحة نقانق (سجق) يصف طولياً ويلم العجين عليها وتقطع حلقات صغيرة (الصورة 1) . وتوضع في الصينية وتدهن بالبيض..



3 - فطيرة القارب المفتوحة :

وتكون حشوتها مثل الحشوات السابقة (في المقبضة)

والطريقة :

نفرّد بشكل طولي (الصورة 1) ، ثم تلم اطرافها (الصورة 2).



4 - الفرمة — وزه :

الحشوة المقترحة :

دجاج يعصج ويضاف له جزر مبشور (يضاف مع البصل) + قليل من الصلصة .

طريقتها :

تقطع كور صغيره وخشى كل كور (الصورة 1) ثم تلم اطرافها وتكور ثانيه حتى تصبح كالبرجر الصغير جداً (الصورة 2) ثم تدهن بالبيض ويذر عليها سمسم + حبه سوداء وتخبز .. وبالعافية .



5 - الأقماع :

الحشوة المقترحة :

جبن سائل + خس + خيار (أو) حشوة دجاج + مايونيز + خس + خيار (أو) تونة + مايونيز + خيار .

والطريقة :

تفرّد العجينة وتقطع شرائح طولية (الصورة 1) ، يدهن القمع بالزيت (الصورة 2) وتلف الشريحة عليه (الصورتان 3 ، 4) . ثم تدهن بالبيض وتوضع في صينية في الفرن وبعد إخراجها تفصل عنها الأقماع مباشرة وهي ساخنة وخشى .

فكرة لعمل حشوه لفطائر الأقماع:

إذا نضجت الأقماع تفك: وندخل في كل قمع شريحة مارتديلا بحيث تأخذ شكل القمع من الداخل ثم نحضر خس مقطع شرائح خفيفة بعصر عليه قليل من الليمون والملح ثم يخلط بقليل من جبنة تشدر مبشورة، ثم يوضع داخل القمع (أي داخل المرتديلا).



أنصاف القمر

أ - التي تحشى بعد النضج :

الحشوة المقترحة :

[جبن أبيض + قليل من القشطة] .

الطريقة :

تفرد العجينة وتقطع دوائر بواسطة كأس مثلاً قطعة مستديرة (الصورة 1) ويطبق طرفاها دون غل ولا ضغط (الصورة 2) ، ثم تصف في الصينية وتدهن بالبيض ويذر عليها (سمسم + حبه سوداء) ثم تدخل الفرن وبعد النضج تحشى بالحشوة. ثم تجمل بحلقات الخيار والطماط والخس ... وهكذا .



ب - التي تحشى قبل النضج :

والحشوة المقترحة :

(عصاج دجاج + خضار مشكلة مثل الجزر والبازلا أو الفاصوليا) والدجاج يكون إما مفروم أو مسلوق ثم مفتت .

الطريقة :

تفرد العجينة وتقطع دوائر بواسطة كأس مثلاً أو قطعة مستديرة (الصورة 1).

نضع الحشوة داخل كل دائرة (الصورة 2) ثم تثني عليها (الصورة 3) ونضغط عليها بالشوكة (الصورة 4) أو بالأداة الخاصة ويمكن غلقها يدوياً (الصورة 5) وهو الأجدد.



الكراوسون [القرون]



الحشوة المقترحة :

جين كيري أو مثلثات أو مكن أيضاً حشى بطحينية (حلاوة)
وكذلك بالسجق (النقانق).

الطريقة :

تفرد العجينة مستديرة (الصورة 1) وتقطع مثلثات (الصورة 2)
وتوضع الجبنة داخل كل مثلث (الصورة 3) وتلف كما في الصور (4 ، 5)
ثم تصف في الصينية و تدهن بالبيض من أعلى ويذر عليها سمسسم
+ حبه سوداء وتخبز..



فطائر السمكة

الحشوة المقترحة :

(عصاج دجاج مفروم مع الخضار * 2 ملعقة طعام لترطيبها).

الطريقة :

تفرد قطعة متوسطة من العجين بشكل طولي
توضع الحشوة في الوسط (الصورة 1).
تطبق أطرافها وتلم على بعضها (الصورة 2). ثم تصبغ
في الصينية وتدهن بالبيض ويذر عليها سمسم *
سوداء وإذا أخرجت من الفرن تقطع شرائح .
* ويمكن عملها ولكن حجم صغير ويمكن غلقها بزخرف
يدويًا ثم جعل كالسمكة .



فطائر الضفيرة

حشوتها مثل فطيرة السمكة أو كما ترغبين...!!

الطريقة :

تفرد العجينة ثم توضع الحشوة في الوسط و تقطع
من أطرافها (الصورة 3) ثم تطبق لتعطي شكل الضفيرة
(الصورة 4) وتخبز بالفرن بعد دهنها بالبيض .



فطائر الورد

وبدا بها مثل خطوات (أنصاف القمر التي تحشى بعد
الصبح) (الصور 1، 2، 3) ثم نغمس طرفها المنحني في
البصر ثم في السماق ونبدأ بالصف داخل الصينية
ليبدأ انتهى الدور الأول نعود ونغمس طرف الفطائر في
بغبر ونحلف الدور الثاني داخل الأول كما في (الصورة
4) ثم نصف الدور الثالث بتغميسه في السماق حتى
نتلى الصينية ثم نخبز في الفرن.
وبالعافية....



* من آداب الطعام :

استحباب الجهر بالتسمية عند الأكل والشرب..

لأنه ذكر ، والذكر يشرع له رفع الصوت والجهر به جهراً غير مضر بمن حوله. لا سيما وأن فيها تعليماً وتعويذاً للأبناء والمتربين وتذكيراً للناسين.

فطائر السبانخ

المقادير :

- 2 كأس دقيق
- ثلث كأس ماء دافئ
- ملح
- ملعقة خميرة
- فنجال زيت [نصفه زيت زيتون + نصفه الآخر زيت ذرة أو دوار الشمس]
- 2 ملعقة كبيرة زيادي.
- ثلث كأس ماء دافئ



الطريقة :

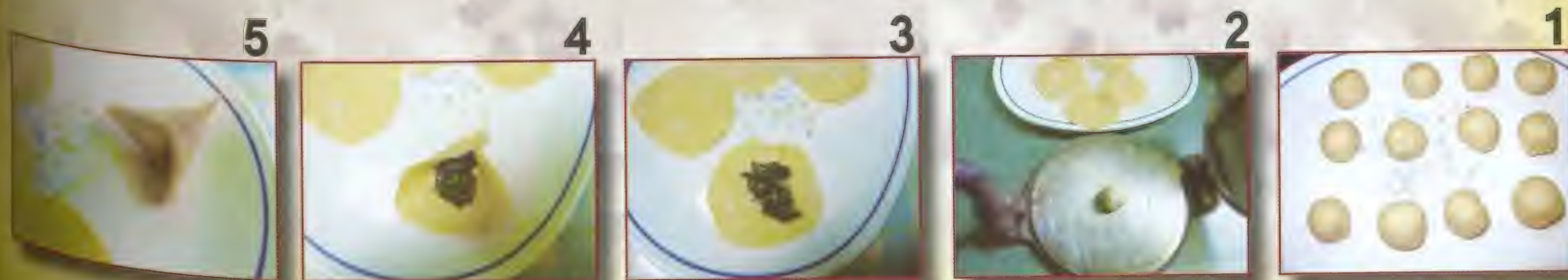
نعجن الدقيق والخميرة والملح بالزيت وبعد أن يختفي الزيت نضع عليه ثلث كأس ماء دافئ وبعد أن تتماسك العجينة نضع 2 ملعقة زيادي وتعجن العجينة جيداً باليد (وهي ستكون قاسية) ثم نوضع في كيس نايلون وتترك لتخمر مدة ساعة .

الحشوة :

2 حزمة سبانخ مقطعة نضع عليها الملح وتفرك إلى أن ينزل ماءها ثم تصفى في مصفى للتخلص من الماء الزائد .
نضع عليها حزمة بصل أخضر مقطع صغار و فنجال زيت زيتون وملعقة ملح ليمون وملعقتين سماق .

الطريقة :

نقطع العجينة كور صغيرة جداً (الصورة 1) ثم نفرّد بواسطة الفرادة بعد أن تدحرج كل كرة في دقيق أبيض (الصورة 2) ثم نحشى بملعقة صغيرة من الحشوة وتغلق (الصور 3, 4, 5) وتخبز في الفرن دون أن تدهن بالبيض .. وبالعافية



المتافيه



المقادير:

العجينة:

(أ)

3 ملاعق حليب
3 ملاعق سكر خشن
1/3 كأس زيت
ملعقة بيكنج بودر
ملعقة خميرة
1 كأس ماء

* الدقيق حسب الحاجة

الطريقة:

- تخلط مقادير (أ) يدويًا بالخفافة، وتغطى وتترك مدة 1/2 ساعة.
- يضاف الدقيق تدريجياً لما سبق حتى تتكون لديك عجينة متماسكة.
- تغطى وتترك مدة 1/4 ساعة لترتاح.
- تفرد العجينة على سطح مدهون بقليل من الزيت بحيث تكون سميكة نوعاً ما (بسمك 1/2 سم) وتقطع دوائر متوسطة.. أو يمكن ان تقطع العجينة كاملة إلى كرات صغيرة وتفرد كل قطعة على حدة باليد.
- توضع دوائر العجين في صينية، ثم نحضر (غطاء الدواء) أو أية قطعة صغيرة ويقطع بها وسط الدائرة مع ترك العجين المقطوع مكانه (الصورة 1).

الآن ناتي إلى أنواع الفطائر:

- 1 - ان أردتها بالسّمسم فادهنيها بصفار البيض وذري عليها السّمسم واخبزيها في الفرن.
- 2 - إن أردتها بالزّعتر فادهنيها بزيت الزيتون، وذري عليها الزّعتر وأدخليها الفرن.
- 3 - إن أردتها بالقرفة، فأدخليها الفرن دون دهن ثم إذا نضجت، تؤخذ كل فطيرة على حدة ويغمس وجهها في الشيرة ثم يذر عليها قرفة مطحونة بواسطة المنخل.. وتقدم مع الشاي.. وبالعافية..

للتزيين:

إمّا:

- 1 - صفار بيضة + سمسّم محمص
- 2 - أو زيت زيتون + زّعتر
- 3 - أو شيرة + قرفة مطحونة



حبيب التاجر

المقادير :

العجينة :

مقاديرها وطريقة قليها تماما مثل (التاوة القصيمية) في قسم حلى القهوة.

الحشوة :

إحدى حشوات السمبوسة كما تم توضيحها. ولك الخيار + (جبين سائل أو مايونيز) للدهن.

للتزيين :

حلقات خيار ، حلقات جزر ، شرائح خش ، بقدونس مفروم .. الخ

الطريقة :

بعد ان تقلي التاوة لا تحلى ؛ وانما تفتح وتدهن بملعقة من الجبن والمايونيز ثم تحشى بملعقة من الحشوة وتزين بما ترغبين من الخضار

ملحوظات الطبق :

- للسهولة والسرعة يمكنك استخدام الخبز المفرد الجاهز والصغير جدا عوضا عن التاوة كما في الصورة هنا
- اعداد هذا الطبق مناسب للفقير في شهر رمضان المبارك لانه ينتج لك شكلين احدهما مالح والاخر حلو ...



*من آداب الطعام :

لعق الإناء :

أخرج مسلم في صحيحه من حديث أنس رضي الله عنه : أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: كَانَ إِذَا أَكَلَ طَعَامًا لَعِقَ أَصَابِعَهُ الثَّلَاثَ . قَالَ: وَقَالَ: "إِنِّي سَقَطْتُ لُقْمَةً أَحَدِكُمْ ، فَلِيْهِمْ عَنْهَا الْأَذَى وَلِيَأْكُلَهَا ، وَلَا يَدْعُهَا لِلشَّيْطَانِ ، وَأَمَرْنَا أَنْ نَسْلُتَ الْقُصْعَةَ ، قَالَ: " فَإِنَّكُمْ لَا تَدْرُونَ فِي أَيِّ طَعَامِكُمُ الْبُرْكَهْ " .

البسطة السريعة



المقادير :

العجينة :

- 1 بيالة زيت
- 1 بيالة دقيق
- 1 بيالة ماء
- 1 فنجال حليب بودرة
- 1 ملعقة بيكنج بودر
- 2 بيضة
- رشة ملح

الحشوة :

- نصف كأس زيتون شرائح
- 4 حبات جبن كيري يقطع قطع صغيرة
- 2 فلفل رومي يقطع قطع صغيرة.
- قليل من الزعتر

الطريقة :

توضع مقادير العجينة في الخلاط ثم تصب في قوالب ورقية داخل صينية القوالب الصغيرة ثم توضع في كل واحدة قطعة صغيرة جبن وشريحة زيتون + قطع فلفل رومي. ويرش بقليل من الزعتر على الوجه. وتدخل الفرن لحد ما تستوي و تشقر من أعلى..... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

- 1 - لك الخيار في اعدادها في الكب كيك المقاس الكبير مع الزيادة في مقدار الحشو داخل كل كوب
- 2 - يمكنك كذلك صبها في مباشرة في صينية (الكب كيك) دون استخدام القوالب الورقية .. وأنت ورغبتك !
...وبالعافية.

البيتزا

طريقة إعداد البيتزا :

لك الخيار في اختيار العجينة المناسبة لك من بين الخيارات المعجائن الموصوفة في هذا الكتاب ص 152.

وكذلك نوع الحشوة اختارها بما سيوضح هنا.

فإذا ارتاحت العجينة واختمرت تفرد إما فرداً كبيراً في صينية مستديرة وتوزع عليها الحشوة ثم ترش بجبنة المازورلا.

(أو) تفرد على الطاولة أو اللوح ثم تقطع دوائر صغيرة بحجم البيالة أو الكأس وتوضع في صينية ثم نضع الحشوة ثم المازورلا

وبإمكانك أيضاً تقطيع العجين كرات صغيرة ثم تغطي بسفرة بلاستيكية وتترك لترتاح قليلاً ثم تفرد كل كرة على حدة بفرادة الضغط (النشمية) (انظري ص 9).

حشوة البيتزا (1)

المقادير :

2 بصلة مفرومة	مكعب ماجي
4 ملاعق كاتشب	بهارات . ملح
4 طماط مطحون	علبة مشروم
ملعقة صلصة	علبة زيتون أسود
3 فلفل رومي مقطع صغار	

الطريقة :

- نحمس البصل ثم يضاف البهارات ثم الملح ثم الفطر ثم الطماط، ويترك ليتسبك، ثم الكاتشب والماجي.. وأخيراً يضاف الزيتون والفلفل الرومي ويرفع على النار.

- وإن أحببت قومي بتوزيع هذه الحشوة في علب بلاستيكية أو أكياس و خزنيها في الفريزر لاستعمالها عند الحاجة.

حشوة البيتزا (2)

المقادير :

الصوص :

[أ]

- 2 بصلة تقطع ارباع
- 3 طماط يقطع ارباع
- 2 فص ثوم (حسب الرغبة)
- زيت زيتون
- 1 فلفل رومي مقطع كبار
- فلفل حار (حسب الرغبة)

[ب]

- 4 ملاعق كاتشب
- 3 ملاعق صلصة
- ملعقة سكر
- 2 ملعقة زعتر
- مكعب ماجي

الحشوة : الرئيسية :

- كأس زيتون شرائح
- 4 فلفل رومي يقطع صغار
- كأس فطر مقطع

الاختيارية : أحد هذه المقادير :

- 2 بصل ابيض مقطع صغار
- 4 نقانق مقطعة حلقات
- نصف كأس شرايح مارتيديلا
- كأس روبان مسلوق ومحموس مع قليل من البصل والبهار ...
- ولك أن تبدي فيها تضيفيه.

الطريقة :

- لاعداد الصوص يحمس البصل في زيت الزيتون ثم يضاف الطماط وبقية المقادير في [أ] ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر مدة ربع ساعة.
- ترفع عن النار وتترك لتفتر ثم توضع في الخلاط مع مقادير [ب].
- نعاد الخلطة على النار وحرّك قليلا مدة (5) دقائق ثم ترفع عن النار وبهذا يكون الصوص جاهزا.

بعد فرد البيتزا (حسب رغبتك أقراص صغيرة أو كبيرة) قومي بدهنها بالصوص ثم تذر عليها الحشوة بمقادير متساوية (من الزيتون، الفطر.....الخ) ثم ترش (بالأوريغانو وذلك حسب رغبتك) وتغطى بجبنة المازوريلا المبشورة أو الجبنة التشدر حسب رغبتك .. وتدخل الفرن لتتحمر من أسفل وتسيح الجبنة وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

بالإمكان استبدال الصوص بالآتي :
2 بصل يقطع ناعم و يحمس في قليل من الزيت ثم يضاف له 4 حبات طماطم مطحونة ويترك ليتسبك، وإن أحببت يضاف له فلفل أحمر مطحون و 3 ملاعق كاتشب.

بيتزا محشوة الأطراف

الطريقة :

نفرد العجينة في الصينية المستديره وندها الى أطراف الصينية، بمعنى أن العجينة تغطي الجوانب أيضاً ثم نأخذ 3 ملاعق جبن سائل وندهن به أطراف العجينة (دار ما دار). ثم نلف جوانب العجينة على الجبن بحيث تصبح مثل السوار حول القرص.. ثم نكمل بنفس الطريقة الموضحة سابقاً.

بيتزا بالجبن

وهي تختلف في الحشو بحيث أنها إذا فردت في الصينية تدهن أولاً بملعقتين من الجبن السائل، ثم تدهن بتسبيكة الطماط ثم ترش بالزعتر وتدخل الفرن. أو تدهن فقط بالجبن وترش بالزعتر دون استعمال الطماط، وأنت ورغبتك. وبالعافية.....

البيتزا الكخابية

المقادير :

- خبز توسست مقطع الأطراف
- 2 بصل أبيض مقطع صغار
- نصف كأس جبن مازوريلا
- نصف كأس زيتون شرائح
- 2 ملعقة جبن سائل
- 2 فلفل رومي مقطع صغار
- 2 ملعقة مايونيز .

حشوة دجاج مسبكة :

نحمس لها 1 بصل مقطع صغار ثم نضع عليه ملعقة صغيرة بهارات ثم نضيف نصف صحن من الدجاج المفروم ثم 4 طماط مطحون ثم الصلصة . ثم 2 ملعقة كاتشب .

الطريقة :

- يرص التوست في صينية مستطيلة كبيرة ويدهن وجهها بالمايونيز + الجبن سائل .
- يوضع عليه حشوة الدجاج المسبكة :
- ثم يذر عليه البصل الأبيض والفلفل الرومي والزيتون ويغطى بالجبن المازوريلا وتوضع في الفرن (من تحت) حتى يتقمر الخبز ويذوب الجبن .. وبالعافية ...

فتاوى حول تناول الثوم والصلاة في المسجد

سُئِلَ الشيخ العلامة عبد العزيز بن باز رحمه الله **هذا السؤال** :

س - هناك حديث عن الرسول صلى الله عليه وسلم انه قال: (من أكل بصلاً أو ثوماً أو كراثاً فلا يقرن مساجدنا ثلاثة أيام فإن الملائكة تتأذى مما يتأذى منه بنو آدم) أو كما قال عليه الصلاة والسلام .. هل معنى ذلك إن من أكل أيّاً من هذه الأشياء لا يجوز له الصلاة في المسجد حتى تمضي عليه تلك المدة . أم يعتبر أكلها غير جائز لمن تلزمه صلاة الجماعة ؟

ج - هذه الأحاديث وما في معناها من الأحاديث الصحيحة يدل على كراهة حضور المسلم لصلاة الجماعة ما دامت الرائحة توجد منه ظاهرة تؤذي من حوله . سواء كان من أكل الثوم أو البصل أو الكراث أو غيرها من الأشياء المكروهة الرائحة كالدخان حتى تنهب الرائحة مع العلم بأن الدخان مع قبح رائحته هو محرم لأضراره الكثيرة وخبثه المعروف . وهو داخل في قوله سبحانه عن نبيه صلى الله عليه وسلم في سورة الأعراف (ويحل لهم الطيبات ويحرم عليهم الخبائث) ويدل على ذلك أيضاً قوله سبحانه في سورة المائدة: (يسألونك ماذا أحل لهم قل أحل لكم الطيبات).

ومعلوم أن الدخان ليس من الطيبات فعلم بذلك أنه من المحرمات على الأمة . أما تحديد ثلاث أيام فلا أعلم له أصلاً في شيء من الأحاديث الصحيحة . وإنما الحكم متعلق بوجود الرائحة فمتى زالت ولو قبل ثلاث أيام زالت كراهية الحضور في المسجد لأن الحكم بدور مع علته وجوباً وعدماء . ولو قيل بتحريم حضور المسجد مادامت الرائحة موجودة لكل قولاً قوياً لأن ذلك هو الأصل في النهي . كما أن الأصل في الأوامر الوجوب إلا إذا دل دليل خاص على خلاف ذلك .. والله في التوفيق .

الساندوئشات

البرقر بالفرن

المقادير :

مقادير اللحمية :

- 1 صحن دجاج مفروم
- 1 بصلة مفرومة + فص ثوم مفروم (والثوم حسب الرغبة)
- ربع كأس بقدرونس مفروم
- بيضة
- بقسماط (حسب الحاجة)
- ملح - رشة فلفل - ملعقة بهارات .

مقادير الطحينة :

- 1 روب ، 1 ليمون (عصير) ، 1 ثوم ، خل ، ملح
- ملعقتين طحينة .

- | | | |
|------------------|------------|---------------|
| خبز برجر | شرائح خس | شرائح |
| جبين | شرائح طماط | شرائح مخلل خس |
| شرائح بصل ابيض . | | |



الطريقة :

- تعجن مقادير اللحمية حتى تصبح عجينة متماسكة بأن تخلط مقاديرها سوياً مع مراعاة أن البقسماط يضاف أخيراً وذلك حسب الحاجة.
- تقرص أقراص بحجم الخبز (الصورة 1) وتوضع في صينية مدهونة بالزيت في الفرن ، وخمر من اسفل ثم تقلب لتتحمر من الجهة الأخرى.
- تدهن الخبز بالطحينة وتحشى بقرص الدجاج وتوضع عليها بقية الخضار ... وبالعافية .

البرجر بالزيت

- نفس مقادير العجينة أعلاه ولكن يزداد عليها أربع ملاعق جبين سائل أو أبيض ... ثم إذا قرصت تغمس في بيض ثم بقسماط وتوضع في الفريزر مدة نصف ساعة لتثبت ... ثم تقلى في زيت حار .. ثم تكمل بنفس الطريقة .. ويمكن الاستعاضة عن الطحينة بدهن الخبز بالمايونيز .



بيبي برقر

سفس طريقة البرجر العادي (كما سبق) ولكن الأقراص تكون صغيرة بحجم خبز البرجر الصغير (الصورة 1) واغنية نقطع له أربع قطع (الصورة 2)..... وبالعافية.

1



2



ساندوتشات النقانق

المقادير :

- (1) باكيت نقانق دجاج (10) قطع تقطع حلقات
- (2) بصل يقطع حلقات
- (2) فلفل رومي يقطع صغار
- (2) ملعقة قشطة
- ملعقة شاي بهارات مشكلة
- (2) ملعقة جبن سائل
- خبز صامولي

الطريقة :

يحمس البصل حتى يذبل ثم تضاف له النقانق وتحرك جيداً ثم تهدأ النار حتى ويترك مدة (5) دقائق مع التحريك بين فينة وأخرى.

يضاف الفلفل الرومي ويحرك ويترك مدة دقيقتين ثم تضاف القشطة والجبن ويحرك الجميع مدة (3) دقائق ثم تطفأ النار . بهذا تكون الحشوة جاهزة.
يحشى الخبز بالحشوة (دون دهنها بالمايونيز) ثم تزين بما ترغبين (مثل: أصابع مخلل الخيار أو الطماط أو أصابع البطاطس المقلية أو شرائح الخس).... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان إضافة (2) طماط مقطع صغار وفلفل حار مقطع حلقات . ولكن في هذه الحال لا تضاف القشطة والجبن . وإنما تدهن الخبزة بسلطة الطحينة.. وبالعافية.

ليبي كباب

المقادير:

مقادير الكباب:

صحن دجاج مفروم
بصلة مفرومة بالفرامة اليدوية
فص ثوم مفروم (حسب الرغبة)
ملعقة بهارات
ملح
بيضة
قليل من البقسماط

خبز مفروود صغير جداً أو خبز مفروود عادي تفصل طبقتي الخبزة وتقطع صفار (الصورة 4)
مخلل خيار (قطع طولية)
5 ملاعق مايونيز + 5 ملاعق جبن سائل تخلط سوياً
1 بصل أبيض تقطع شرائح رقيقة جداً وتخلط بملعقة سماق

الطريقة:

1

— تعجن مقادير الكباب سوياً حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة.

— تشكل على هيئة اصابع صغيرة (الصورة 1) وتوضع في الفرن حتى تتحمر من الاسفل فنخرجها ونقلبها ثم نعيدها للفرن لتتحمر من الجهة الأخرى (الصورة 2).

— تجمع في حافظة ... ثم للنكهة: اشعلي جمرة صغيرة وقومي بتشكيل قطعة من القصدير على هيئة فنجال وصبي فيها قليل من الزيت وضعيها في الحافظة وبسرعة أضيفي الجمرة للزيت واغلقي الغطاء لاعطائه نكهة الشواء (الصورة 3).

2

— تدهن كل خبزة (بالجين + المايونيز) وتغشى بقطعة من الدجاج ويوضع عليها قطعة مخلل وقليل من البصل بالسماق (الصورة 5).

— تلف على هيئة إسطوانة صغيرة (الصورة 6) وتلف في قطعة صغيرة من ورق الشاورما (الصورة 7). وبالإمكان لفها في قطعة من القصدير بحيث يكون شكلها مثل الحلاوة.

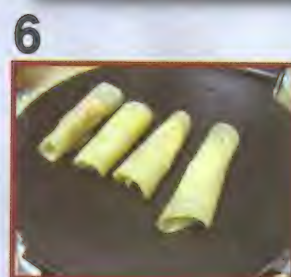
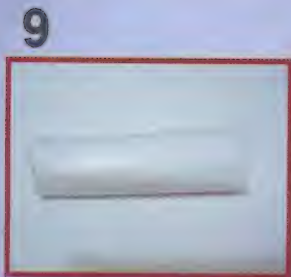
— إذا اجتمعت هذه الساندويشات الصغيرة تجمع في الحافظة مرة أخرى لتحتفظ بدفئتها وليونتها إلى حين التقديم.. وبالعافية.



بيبي كباب بالخبز المنزلي

بإمكانك تجهيز الخبز منزلياً وذلك كالآتي:

- اعجني مقدار من عجينة البف (كما هي موضحة سابقاً) ص 152.
- تقطع كرات صغيرة وتترك لترتاح مدة من ساعة إلى ساعتين.
- تفرد القطع في آلة الجباتي الكهربائية (الصور 1, 2, 3) فقط حتى تنفرد وتبيض دون أن تتحمر.
- جمع قطع الخبز هذه وخشى (الصور 4, 5) ثم تصف مرة أخرى في الآلة لتتحمر من الجهتين (الصور 6, 7) ثم تلف في الورق كما سبق (الصور 8, 9).



ساندوتشات الكباب

بنفس الطريقة السابقة ولكن الكباب يكون أصابع كبيرة وتلف في الخبز المفرد المتوسط أو خبز معد منزلياً ولكن بحجم كبير (قرص قطره شبر تقريباً).. وبالعافية.

ساندويشات (الصبة)

المقادير :

طعمية تقطع أرباع (*)
حلقات بانجن مقلية
أصابع بطاطس مقلية
شرائح بيض مسلوق
أصابع خيار مخلل
جرجير ، خس شرائح
طماط حلقات (الصورة 1).

سلطة طحينية :

(زيادي ، 2 ملعقة صغيرة طحينية، ليمون، خل، ملح، فص ثوم مهروس حسب الرغبة) .

الطريقة :

تدهن الخبز المفرد بالطحينة ثم توضع باقي المقادير صفافاً صفافاً (الصورة 2) ثم تلف وتغلف... وبالعافية.

1



2



الصبة (2)

بنفس الطريقة السابقة ولكن المقادير تكون مقطعة مكعبات صغيرة، فالبانجن والبطاطس يقطع مكعبات صغيرة أولاً ثم يقلى. والطعمية تقطع مكعبات وكذلك البيض والطماط والخلل والخس. ثم تخلط المقادير سوياً وتصب عليها الطحينية وتخلط معها. ثم يحشى بها الخبز المفرد .. وبالعافية.

ساندوتشات البيتزا

المقادير:

- كيس خبز توسست
- 5 ملاعق كاتشب
- 6 جبن شرائح
- نصف كأس فطر مقطع
- نصف كأس زيتون شرائح
- نصف كأس مازوريلا مبشورة (الصورة 1)
- نصف كأس فلفل رومي مقطع صغار.

الطريقة:

تقطع كل شريحة جبن الى 4 شرائح (الصورة 1)
في آلة التوست ضعي شريحة خبز في كل قسم
تدهن كل واحدة بالكاتشب
يوزع عليها الزيتون والفطر والفلفل الرومي بمقادير بسيطة
ثم توضع على كل واحدة قطعتي جبن (الصورة 2)
تغطى بشريحة اخرى من الخبز (الصورة 3)
ثم تغطى الآلة حتى تتحمر من الجهتين (الصورة 4). تقدم ساخنة... وبالعافية.



مثلثات التوست

المقادير:

خبز توست

الحشوة (1):

- 1 دجاجة تسلق في (ماء+كمون+ملح) ثم تفتت
- 1 بصل مفروم+رشة بهارات
- 2 فص ثوم مهروس
- 2 ملعقة قشطة
- 1 ملعقة جبن سائل

الحشوة (2):

- 2 فلفل رومي يقطع ناعم جدا
- 3 طماط ينزع لبه ويقطع صغار
- جبن شرائح

للتجميل:

- زيتون أخضر محشي + شرائح خيار أو شرائح
- مخلل خيار أو شرائح جزر
- أعواد أسنان

الطريقة:

- تعمل الحشوة (1): يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يشقر ثم تضاف له البهارات ثم الدجاج المفتت ويحرك قليلاً ليتشبع بالنكهة، ثم تضاف له القشطة والجبن ويحرك حتى يتمازج ثم نطفئ النار.
- تقطع حواف خبز التوست.
- نأخذ كل شريحة توست ونضع عليها ملعقة كبيرة من الحشوة (1) وتواسى عليها، ثم نضع طبقة ثانية من الخبز و نذر عليها قليل من الفلفل الرومي والطماط ويوضع فوقها شريحة جبن ثم نضع الطبقة الثالثة من الخبز.
- تصف الساندوتشات في صينية وتدخل الفرن لتتحمر بالعين العلوية (ويمكنك خميرها من الجهتين بحيث إذا خمرت من الأعلى تقلب لتتحمر الجهة الأخرى).
- تقطع كل واحدة إلى 4 قطع مثلثة ويوضع فوق كل مثلث شريحة خيار أو جزر ثم زيتونة محشية وتشك بعود أسنان لتثبيتها.. وتقدم ساخنة.. وبالعافية.

الندوتشات كودو

المقادير :

- 1 صحن دجاج فيلية يقطع صغار
- 2 بصل مقطع صغار (والأفضل يكون مفروم بالفرامة اليدوية) + فص ثوم (حسب الرغبة)
- 2 فلفل رومي مقطع صغار
- صلصة الصويا المالحه (تقريباً من نصف إلى ثلاثة أرباع البياالة)
- أو (3 ملاعق صلصة الصويا الحلوة + 3 ملاعق صلصة المايجي المالحه)
- ملعقة صغيرة بهارات
- قليل من الملح

سلطة الطحينة :

- (علبة زبادي + ملعقتين خل + ملح + ثوم إن وجد + ليمون + ملعقتين طحينة) .
ويمكن الاستعاضة عنها بالمايونيز

الطريقة :

[أ] خلطة الكودو :

يحمس البصل ثم إذا اصفر يضاف إليه البهارات ثم الدجاج ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر
يضاف الفلفل الرومي ثم يقلب ويترك قليلاً
يضاف صلصة الصويا إما المالحه أو (الحلوه + المايجي) ويقلب ويترك قليلاً فقط ثم نطفئ النار

[ب] طريقة التقديم :

الطريقة الاولى :

نحتاجين إلى خبز صامولي كبير (خبز الكودو) ادهنيها بسلطة الطحينة الموضحة أعلاه ثم نحشي كل واحد بالخلطة ويوضع معها شرائح طماط . خس . مخلل خيار . جبن شرائح او ما ترغبين اضافته .

الطريقة الثانية :

نحضر خبز برجر غير مقطع ثم يقطع من المنتصف (الصورة 1) .
نضيف إلى الحشوة المعدة سابقاً نصف علبة قشطة وملعقة متلئة جبن سائل وتخلط جيداً نعمل في الخبزة فجوه بالوسط ونأخذ من اللب قليلاً (الصورة 2) .
نضع الحشوة داخلها ونصفها في الصينية (الصورة 2) .
تغطي الحشوة بجبنه مازوريلاً مبشورة (الصورة 4) وتدخل الفرن لتذوب الجبنه فقطوبالعافية .

ملحوظات الطبق :

- 1- بالامكان استعمال الدجاج العادي عوضاً عن الفيليه وذلك بأن يسلق أولاً ثم يفتت وتكمل بنفس الطريقة.
- 2- يمكنك استعمال خلطة الكودو التي بالقشطة مع الخبز الصامولي العادي وفي هذه الحال لن نحتاجي لسلطة الطحينة.

2



1



4



3



بيبي شاورما

المقادير :

الحشوة : (دجاجة مسلوقة ومفتته بدون الجلد والعظم ، بصل مفروم ، 2 فص ثوم مفروم) .

- خبز مفروود صغير جداً أو خبز مفروود عادي تفصل طبقتي الخبزة وتقطع صفار
- مخلل خيار (قطع طولية)
- 5 ملاعق مايونيز + 5 ملاعق جبن سائل تخلط سوياً .

الطريقة :

- نحمس البصل مع الثوم في زيت على النار ثم يضاف الدجاج المفتت صفار ويقلب معه جيداً .
- تدهن كل خبزة بالجبن+ المايونيز وتحشى بالحشوة السابقة ويوضع عليها قطعة مخلل .
- تلف على هيئة اسطوانة صغيرة وتلف في قطعة من القصدير بحيث يكون شكلها مثل الخلاوة وبالأماكن لفها في قطعة صغيرة من ورق الشاورما .
- إذا اجتمعت هذه الساندوتشات الصغيرة المقصودة توضع في صينية وتوضع قليلاً في فرن حار تقريباً 5 دقائق ثم تقدم

ملحوظات الطبق :

بإمكانك تجهيز الخبز منزلياً وذلك كما تم توضيحه في ساندوتشات (بيبي كباب) ص 171 ...

ساندوتشات الشاورما

- بنفس الطريقة السابقة الا انها تلف في الخبز المفروود المتوسط أو خبز معد منزلياً ولكن بحجم كبير (قرص قطره شبر تقريباً) ..

- كما يمكنك الاستغناء عن المايونيز بصوص الطحينة وهي : (علبة زيادي - ملعقتين طحينة - ملعقتين خل أو عصير ليمون - ملح - فص ثوم مهروس حسب الرغبة) .

.....وبالعافية.

شاورما الزبادي

المقادير :

دجاجة مسلوقة مفتتة صفار (ويمكن بواقي الدجاج المتوفر لديك مسبقاً) .

التتبيلة :

في الخلط :

(1) علبة زيادي - 1 فلفل رومي مقطع صفار - عصير ليمونة - قليل من الخل - ملح - فص ثوم) .

مخلل خيار يقطع أصابع طولية
أعواد بطاطس مقلية

الطريقة :

تخلط التتبيلة في الخلط ثم ينقع فيها الدجاج وتوضع في الثلاجة (2 - 3) ساعات ثم يقدح على النار قليل من الزيت وتوضع عليه الدجاج بخلطته ويحرك جيداً حتى يتشربها ولكن يبقى به قليل من الرطوبة .. ثم تحشى بها الخبز المفروود ويوضع معها أصابع مخلل خيار وبطاطس مقلي .. وبالعافية.

ساندوتشات النقانق 2

المقادير :

- (1) كيس نقانق دجاج (10 حبات) يسلق في ماء
- (1) فلفل رومي مقطع صفار جدا
- (¼) كأس جبن تشدر مقطع مكعبات صغيرة
- (½) كأس حلقات زيتون أخضر أو أسود أو كلاهما
- خبز صامولي
- (4) ملاعق ذرة (حسب الرغبة)

[أ] [2 ملعقة مايونيز - ملح - رشة فلفل أحمر]

الطريقة :

- 1 - تقطع النقانق بعد سلقها الى مكعبات صغيرة جداً .
- 2 - تخلط مقادير (أ) سوياً .
- 3 - تجمع المقادير سوياً (عدا الخبز) ويخلط بها (أ) وبهذا تكون الحشوة جاهزة
- 4 - تحشى الساندوتشات وتدخل الفرن أو المايكرويف حتى تسخن وتذبل الجبنة قليلاً.....وبالعافية.

منوعات فطائرية

فطائر التوست والبسكويت

المقادير :

بسكويت (ديلوكس)	سماق
خبز توست	زعر
لبنة	شرائح زيتون أخضر
جبين سائل	جزر مبشور او حلقات
مايونيز	حلقات خيار

الطريقة :

- تزال حواف الخبز التوست ثم يقطع الى ٤ مربعات بحجم البسكويت
- يدهن وجهه كل قطعة (بالجبن السائل + مايونيز) - أو بما ترغبين - ثم يثبت في كل جهة قطعة بسكويت .
- تخلط اللبنة بالزعر أو بالسماق (حسب الرغبة) أو كليهما (كل واحدة في طبق) ثم توضع في قمع التزين ويزين وجه البسكويت بورده باللبنة وحبات زيتون والجزر المبشور وتزينك حسب ذوقك الخاص! وبالعافية

طريقة أخرى :

- يقطع الخبز التوست (بالبيالة) دوائر ثم يدهن وجه إحدى القطعتين بالجبن وتوضع قطعة مر تدبلا صغيرة أو تونة مخلطة مع مايونيز ثم توضع القطعة المدورة الثانية من التوست عليها ويدهن جوانبها بالجبن وتدور في زعر وتزين وجهها باللبنة والخضار حسب الرغبة
- وبالإمكان استخدام بسكويت نبيل المدور .. وأنت وما ترغبين



موالح البف باستري



المقادير:

- (1) باكيت بف باستري.
- (1) ملعقة أوريجانو (الزعتر البري).

الحشوة:

- (½) علبة جبن البقرات الثلاث (الصغيرة) تُبشّر (الجبن الأبيض المالح).
- (1) علبة جبن تشدر كرافت (الوسط) تُبشّر.
- (1) فلفل رومي يقطع صفار جداً، وإن توفر فلفل أحمر كذلك.
- (3) بصل أخضر يقطع ناعم.
- (1) بيضة كبيرة أو (2) بيضة صغيرة.
- ثلث كأس ذرة (حسب الرغبة).

*من آداب الطعام:

إطعام الجار من الطعام:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: "لَا يَحْقِرَنَّ أَحَدُكُمْ شَيْئًا مِنَ الْمَعْرُوفِ، وَإِنْ لَمْ يَجِدْ فَلْيَلِقْ أَخَاهُ بِوَجْهِ طَلِيقٍ، وَإِنْ اشْتَرَيْتَ لَحْمًا أَوْ طَبَخْتَ قِدْرًا، فَأَكْثَرَ مَرَقَتَهُ، وَأَغْرِفْ لْجَارِكَ مِنْهُ". [أخرجه الترمذي وقال: حَدِيثٌ حَسَنٌ صَحِيحٌ].

وَعَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ، عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: "يَا نِسَاءَ الْمُسْلِمَاتِ، لَا تَحْقِرَنَّ جَارَةَ لِحَارَتِهَا، وَلَوْ فَرِسَيْنِ نَسَاءٍ". [أخرجه البخاري ومسلم].

الفرسن: هو الحافر، وهو شيء بسيط لا يُذكر.

الصوص للتغميس:

هو سلطة الكشري الحارة يرجع لها ص 24.

الطريقة:

- 1 - تقطع كل شريحة إلى أربع مربعات، وتوضع كل قطعة في صواني الكب كيك الصغيرة.
- 2 - تخلط مقادير الحشوة سوياً حتى تتمازج، ثم تحشى بها كل قطعة من العجين.
- 3 - يذرف فوق كل واحدة من الأوريجانو، وتدخل الفرن حتى تنضج وتشقر.
- 4 - تقدم جنباً إلى جنب مع الصوص، بحيث يكون كالتغميسة للطبق... وبالعافية.

قوالب التوست بالدجاج

المقادير :

خبز توست منزوع الأطراف (الصورة 1).

الحشوة :

- [أ] 2 بصل مقطع صغار 1 صحن دجاج مفروم
1 فلفل رومي مقطع صغار 1 ملعقة بهارات

[ب] (كزبرة + بقدونس) بقدر نصف كأس مقطعة

2 ملعقة طحينة

3 ملاعق جبن سائل 4 ملاعق جبنة ماز وريلا مبشورة



الطريقة :

- نحمس البصل بالزيت ثم نضع البهارات ثم الدجاج ويقلب وإذا بدأ ينزل الماء نضع الفلفل الرومي ويترك لينضج .
- يرفع عن النار وتوضع مقادير [ب] ومع التحريك يتبين لك هل تحتاج الى المزيد من الجبن أم لا (لا بد أن تصبح الحشوة لينة و لزجه) .
- يفرد التوست قليلاً (الصورة 2) ويوضع في صينية القوالب بحيث يأخذ شكل القالب برصه إلى الداخل والأطراف تكون خارجاً (الصورة 3) .
- نضع الحشوة داخل القوالب (الصورة 4) وتوضع في الفرن مدة (10) دقائق....وبالعافية.

وريدات الخضار

المقادير:

الحشوة:

- (3) بانجان يقطع مكعبات صغيرة ويقلى في الزيت.
 - (2) بطاطس يقطع مكعبات صغيرة ويقلى في الزيت.
 - (3) ملاعق جبن سائل - رشّة فلفل أسود و ملح.
- وحسب الرغبة : فلفل أحمر مقطع صغار أو مطحون أو شطة..

يمكنك استخدام:

- شرائح سبرنج رول.
- أو شرائح سمبوسة مثل سويتز.
- أو شرائح المطبق.

الطريقة:

- 1 - تخلط مقادير الحشوة سوياً حتى تتداخل.
 - 2 - لصينية الكب كيك ذات القوالب الكبيرة استخدمى شرائح السبرنج رول أو المطبق بحيث تقص الشريحة إلى (4) مربعات (الصورة 1) ثم يصف كل مربعين كما في (الصورة 2) ويدخلان القالب (الصورة 3) وهكذا حتى نملأ جميع القوالب بالعجين.
 - 3 - يحشى كل قالب بملعقة من الحشوة (الصورة 3) ثم تدخل الفرن حتى تحمر من أسفل ومن أعلى.
- (*) وإن كان المستعمل صواني الكب كيك الصغيرة فنستخدم لها شرائح السمبوسة (سويتز) نعمل بها كما عملنا سابقاً.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

يمكنك استبدال الحشوة بحشوة ساندويتشات النقائق 2 ص 179 . وبالعافية.



كبة التوست

المقادير :

- خبز توست (أبيض أو بر) يقطع دوائر بواسطة الكأس أو القطاعة (الصورة 1) .
- حشوة مثل إحدى حشوات السمبوسة (كما هي موضحة سابقاً ص 192) .
- جبن سائل للدهن .
- 2 بيضة مخفوقة .
- كأس ونصف بقسماط .



الطريقة :

تدهن إحدى فطعتي الخبز بـجبن سائل (مع ملاحظة الإكثار من جهة الأطراف) ثم نضع ملعقة صغيرة من الحشوة ثم نضع الحبة التالية وتطبق جيداً (الصورة 2) ... وهكذا .
بعدها ننتهي من إعداد الكمية نغمس في البيض ثم نقلب في البقسماط وتقلي وبالعافية .

ملحوظات التطبيق :

يمكنك - بعد تغليفها بالبيض والبقسماط - صفها في طبق كبير ثم ادخالها في الفريزر حتى تجمد ومن ثم جمع في علبة بلاستيكية لحين الحاجة

2



1



الكيكة المالحة المستديرة

المقادير :

- كيس خبز توست نقطع أطرافه
- مايونيز
- عصاج دجاج (*)
- حلفات زيتون
- علبة لبننة

للتجميل :

- فلفل رومي ملون مقطع صغار (الأصفر والأحمر والأخضر)
- زعتر
- سماق
- وردة بقرش الطماطم
- ورود من الجزر .. وكل ما يصلح من الخضار للتجميل .. وأنت وذوقك.

الطريقة :

- نحضر صينية مستديرة وتبطن بجلاد ثم نوضع طبقة من التوست مقطع الأطراف في القاعدة مع مراعاة القص من الخبز ليتناسب مع استدارة الصينية .
- ندهن هذه الطبقة بالمايونيز .
- نذر عليها دجاج معصج وزيتون حلقات .
- نقطع خبز آخر على مقاس الصينية ويدهن من جهة واحدة بجبنة سائلة ويرص على الدجاج .
- ثم يدهن أعلاه بالمايونيز ثم نذر (الدجاج + الزيتون) كما سبق وهكذا .. عدة طبقات .. ونحفظ جيداً باليد .
- نكسر في صحن مستدير ثم يدهن وجهها باللبننة .

تُجَمَلُ كالتالي :

- 1 - على حواف الكيكه نضع فلفل أخضر مقطع ناعم جداً أو زعتر .
 - 2 - أما أعلاها فيجمل حسب الرغبة .
- .. والمقترح فلفل بارد أصفر وأحمر يقطع صغار ويجمل به وفي الوسط وردة طماطم كما في الصورة.
- و بالعافية

(*) عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه .

المخدرات

المقادير :

شرائح سمبوسة (سويتز أو لوزين أو ...) حسب الرغبة

الحشوة :

- (1) علبة كرافت تشدر تبشر (متوسطة).
- (1) باكيت جين البقرات الثلاث الأبيض (صغير).
- (1) كأس شرائح زيتون أخضر.
- (1) كأس شرائح زيتون أسود.
- (1) رشة فلفل أحمر حار (مطحون).
- (2) فلفل رومي يقطع صغار جداً.



لغلق الشرائح :

إما : عجين (قليل من الدقيق + ماء).
أو : صفار بيضة.

الطريقة :

- 1 - تخلط مقادير الحشوة سوياً.
 - 2 - تؤخذ شريحة السمبوسة وتدهن حوافها دار ما دار بالعجين (أو صفار البيض) وتوضع ملعقة من الحشوة في أحد الطرفين. وتسفط لتعطي شكل الحدة.
 - 3 - تصف في طبق مسطح وتوضع في الفريزر حتى تجمد تماماً ثم توضع في علبة وتعاد للفريزر ثانية.
- وعند الحاجة إليها: أخرجها مباشرة من الفريزر وهي مجمدة وضعها في الزيت الحار المجهز للقلي حتى لا تذوب الجبنة وتتسرب في الزيت. وبالعافية.

فطائر أفخاذ الدجاج

المقادير :

- 1 دجاجة مسلوقة ومفتنة
- 1 حبة بطاطس كبيرة مقطعة مكعبات
- 1 مكعب ماجي
- نصف ملعقة بهارات
- 1 باكيت عجينة بف باستري
- 3 حبات جزر مبشور

الطريقة :

- 1 - نضع [البطاطس + الجزر + الماجي + الملح + بهارات] في ماء حار ليسلق على النار ولا يكثر الماء .
- 2 - نضع بعد ذلك عليه الدجاج المفتت وهو يغلى على النار الهادئة حتى يجف مائه ويصبح كالعجينة اللينة (الصورة 1).
- 3 - نفرد كل عجينة (البف باستري) بالطول (الصورة 2) ثم تقطع نصفين (الصورة 3) ثم نضع في كل واحدة مقدار ملعقة من الحشو (الصورة 4) ويلصق أطرافها على هيئة الفخذ (الصورة 5) ويمكن وضع حبة مكرونة في الأسفل لتعطي شكل العظم (والأفضل عدم فعل ذلك لأنها لن تؤكل).
- 4 - نقلب في بيض ثم بقسماط (صورة 5, 6) ثم تقلى في الزيت..... وبالعافية.



1



2



6



5



4



3

المطبق (1)

المقادير:

عجينة سبرخ رول أو عجينة المطبق المربعة
(من محلات بيع شرائح السمبوسة) .

الحشوة:

عصاج دجاج^(*)

4 طماط يقطع مكعبات

كأس بصل أخضر أو كراث مقطع صغار

(4-5) بيضات + ملح + فلفل .

الطريقة:

- نخلط مقادير الحشوة سوياً ثم نحضر قطعة من العجينة مربعة ونضع مقدار ملعقتين من الحشوة داخلها ونغلق بواسطة دفع جزء منها وطبقه عليه (الصورة 1 . 2) فنكون مستطيلة.
- نوضع على الصاج الساخن (صاجة المراصيع) ثم نحر من الجهتين (الصورة 3) ونقطع من الوسط..... وبالعافية .



ملحوظات الطبق:

- 1 - بإمكانك اعداد المطبق بوضع شريحة بحيث تلتقيان فقط في نصفيهما (الصورة 4 . 5) ثم ضعي الحشوة في الوسط (الصورة 6) ثم طبقي الاطراف (الصورة 7 . 8) ثم قومي بجمع الشرائح المعدة سوياً (في الصورة 9) وذلك لتحمر على الصاج لاحقاً.
- 2 - أيضاً بإمكانك الاستغناء عن صاجة المراصيع بالصاجة الكهربائية خبز المطبق.

المطبق (2)

المقادير: مقدار من عجينة السمبوسة العادية .

الحشوة:

عصاج الدجاج

3 طماط مقطع صغار

كأس كراث أو بصل أخضر مقطع صغار

الخطوة:

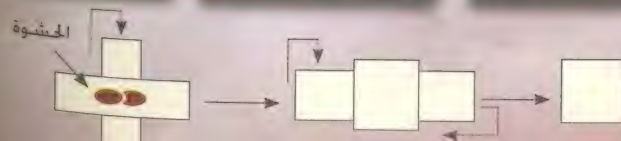
4 بيضات

ثلاثة أرباع كأس حليب

فلفل أسود + ملح

الطريقة:

- نحضر الحشوة بخلط العصاج مع الطماطم والكراث أو البصل ثم نبدأ بلف الشرائح بواسطة قطع الشريحة الواحدة إلى نصفين ثم وضعهما على بعضهما على هيئة (*) ثم نحشي في الوسط وتطبق الأطراف على الوسط. كما هو موضح على اليسار.
- تصف الشرائح الحشوة بجانب بعضها في صينية كبيرة مستطيلة ثم تصب عليها الطماطم بصل أخضر مقطع صغار.



قوالب المنوف

المقادير:

العجينة:

(2) كأس دقيق. أصبع زبدة لين (وليس مذاق).
(2 - 3) ملاعق قشطة بيضة.

الحشوة:

عصاج دجاج^(*) يضاف له:
- (½) كوب بازلا مسلوق.
- (2) جزر مبشور (يضاف عند حمس البصل).
- وفي الآخر نضيف (3) ملاعق جبن سائل حتى تلين الحشوة.

(ج) : (½) كأس جبنة مازوريلا مبشورة { .

الطريقة:

- 1 - تعجن مقادير العجينة سوياً (مع ملاحظة أن الزبدة تكون على درجة حرارة الغرفة). ثم تفرد العجينة على دقيق وتقطع دوائر صغيرة. وتوضع كل دائرة من العجين داخل القالب الصغير (الصورة 1، 2).
- 2 - يحشى كل قالب بملعقة صغيرة من الحشوة ويرش وجهها بجنبه مازوريلا مبشورة.. (الصورة 3) وتدخل الفرن حتى تشقر في الأسفل وتذوب الجبنة.. وبالعافية.

^(*) عصاج الدجاج : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف له ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم و يملح ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف مائه وينضج.



3



2



1

فطائر الثوم

المقادير :

خبز صامولي يقطع شطف
(شرائح مائلة) .

الحشوة :

ربع إصبع زبدة
2 فص ثوم^(*)
3 ملاعق جبن سائل
2 ملعقة مايونيز
قليل من البقدونس المفروم .



الطريقة :

- 1- تُذاب الزبدة ويوضع عليها الثوم حتى يَصفر لونه ثم يرفع عن النار ويضاف الجبن والمايونيز ثم يعاد ثانية على نار هادئة ثم يرفع أخرى ويضاف إليه البقدونس .
- 2- تدهن الصينية ويصف فيها شرائح الصامولي ثم توزع عليها الخلطة على كل شريحة ملعقة صغيرة من الخليط ويدخل الفرن مشتعلة عيناه (فوق وحت) وتؤكل ساخنة وبالعافية .

^(*) يفضل إضافة 4 بصل أخضر مقطع صغار ويمكن الاستعاضة به عن الثوم لمن لا يرغب به...

كودو التوست المقلي

المقادير:

- (1) كيس توست (طازج وطري).
- (4) بيض مخفوق.
- كأس بقسماط.

الحشوة:

- (1) صحن دجاج فيلية (4 قطع).
- (2) بصل يقطع صغار.
- (3) فلفل رومي يقطع صغار
- (1) بيالة صلصة الصويا المالحة - ملح.
- (1/2) علبة قشطة.
- (1) ملعقة كبيرة جبن سائل
- ملعقة بهارات.

1



2



3



- (1) كأس خس مقطع شرائح رفيعة.

الطريقة:

- 1 - نأخذ شريحتين من التوست وتفرد سوياً بواسطة النشابة.
- 2 - تقطع سوياً بواسطة قطعة كبيرة أو ما يتوفر لديك من أدوات المطبخ بحيث تكون بشكل مستدير وحتوي معظم شريحتي الخبز المفردة (الصورتان 1 و 2) ونكمل بنفس الطريقة.
- 3 - جمع هذه الأقراص، ثم نغمس في بيض ثم في بقسماط وتقلي في زيت غزير.
- 4 - يقطع كل قرص إلى نصفين ويحشى بالحشوة (الصورة 3).

5 - إعداد الحشوة:

- يحمس البصل حتى يصفر ويضاف له ملعقة بهارات ثم الدجاج ويقلب حتى يشارف النضج، يوضع عليه الملح وباقي مقادير الحشوة عدا الخس.
- 6 - ترفع الحشوة عن النار ويضاف لها الخس وتخلط سوياً، ثم يحشى بها الخبز. وبالعافية.

رولات التوست بالدجاج

المقادير :

- كيس توست أبيض أو أسمر
- 1 فص ثوم مهروس
- 2 بصل مقطع صغار
- 1 دجاجة مسلوقه ومفتته
- 1 ملعقة سماق
- 2 ملعقة زيت
- 1 ملعقة مايونيز
- كأس من (بقدونس + كزبرة مفرومة)
- ملح - فلفل - ملعقة بهارات
- جبن سائل
- 4 جزر مبشور



1



الطريقة :

- يحمس البصل والثوم في الزيت ثم يضاف الدجاج ثم الملح والفلفل والبهارات والسماق ويترك على نار هادئة لمدة (5) دقائق .
- تزال الأطراف من التوست ويمسح بالمايونيز على كل واحدة ثم يفرده عليه قليل من حشوة الدجاج ثم يرش بقليل من البقدونس والكزبرة ويطوى على شكل إسطوانة ثم يدهن الطرفين بجبن سائل خفيف ويلصق على أحد الطرفين بقدونس والآخر جزر مبشور (الصورة 1) وتصف في الصحن بالتبادل..... وبالعافية .

كرات الزيتون المقلية

المقادير:

العجينة:

كأس ونصف جبن مازوريلا مبشور
كأس ونصف جبن تشدر مبشور
ربع كأس حليب سايل
نصف كأس دقيق

الحشو:

كأس زيتون أسود
أو زيتون أخضر
أو حلقات نقانق

الطريقة:

تعجن مقادير العجينة سويا حتى تتكون لديك عجينة متماسكة
نقطع قطعة صغيرة من العجين وتحشى بالزيتونة (أو ما ترغبين) ثم تكور العجينة عليها (الصورتان 1 و 2)
ثم تجمع في طبق كبير وتوضع في الفريزر وإذا جمدت تجمع في علبة بلاستيكية لحين الحاجة.. حيث تخرج من
الفريزر وهي متجمدة وتقلي في الزيت الحار وبالعافية.



2



1

حشوة السمبوسة

1 - الحشوة التقليدية :

2 بصل مقطع صغار يحمس على النار ثم يضاف له ملعقة بهارات مطحونة + رشة فلفل أسود ثم صحن دجاج مفروم (أو لحم مفروم) وبعد أن ينضج نضع عليه كأس كراث مقطع صغار (ويمكن بصل أخضر) ونحشى به السمبوسة.

2 - حشوة الدجاج بالخضار :

وهي إما دجاج مسلوق ومفتت يحمس له بصل وبهارات ويقلب معه قليلاً أو عصاج دجاج مفروم(*) أو دجاج فيليه يقطع صغير جداً ويحمس له بصل وبهارات.

أما الخضار فهي: 2 جزر مقطع مكعبات صغيره - 1 بطاطس مقطع مكعبات صغيرة - نصف كأس بازلا تسلق في (ماء - ملح - مكعب ماجي) وتضاف للدجاج وكذلك يضاف له في الآخر (بقدونس + كزبرة) مقطعة صغار.

3 - الحشوة بالعدس :

(عصاج دجاج*) + نصف كأس عدس أبوجه مسلوق + نصف كأس كزبرة مقطعة + نصف كأس بقدونس مقطع).
تخلط جميعاً ونحشى بها السمبوسة .

4 - حشوة لشرائح السبرنج رول :

3 كرات شعيريه تهشم قليلاً وخمس في زيت أو ربع إصبع زبد ثم تسلق في " ماء - ملح " .
نصف كأس عدس أبو جبه يسلق في " ماء + مكعب ماجي + كمون " عصاج دجاج(*)
نصف كأس كزبرة
نصف كأس بقدونس
تخلط سوياً ثم يحشى بها شرائح السبرنج رول (حسب رغبتك إما نحشى الشرائح كبيرة بحجمها أو كل واحد تقطع أربع قطع مربعة ونحشى) .

5 - حشوة الأحيان :

وهي : (كأس جينة مازوريلا مبشورة + كأس جبن تشدر مبشور + كأس جبن أبيض مبشور) ثم تخلط مع بعض .
ثم نضيف إليها :

نصف فلفل رومي أحمر	نصف كأس بصل أخضر	نصف فلفل رومي أصفر
نصف فلفل رومي أخضر		

جميعها مقطعة صغار تخلط جميعاً ونحشى بها السمبوسة .

إعداد السمبوسة :

- إما أن نحمر في الفرن من الجهتين دون قلي وهذه الطريقة تفضل مع شرائح السويتز وما شابهها.
- أو تقلى مباشرة في الزيت وهذه الطريقة تفضل مع الشرائح العادية التي بالزيت.
- أو يخلط تقريبا 2 كأس لبن مع 4 ملاعق دقيق ثم تقلب فيه السمبوسة الملفوفة وتقلى مباشرة..... وبالعافية.

أصابع الفلفل

المقادير :

4 حبات فلفل مفرومه جيداً

خبز توست

مقدار من خلطة الطحينة :

(ملعقة كبيرة طحينة + علبه زيادي + عصير ليمونة + فص ثوم مهروس + ملح) يخلط جيداً .

الطريقة :

تفرد كل قطعة توست بالفراشه بعد إزالة الاطراف ثم يدهن سطح التوست المفرد بقليل من خلطة الطحينة ثم نضع ملعقة صغيرة من مفروم الفلفل وتطوى على شكل سويسرول وتترك حتى تتماسك ثم تغمس في بيض ثم بقسماط وتقلي في زيت قليل ثم تقطع نصفين وتقدم على طبق مفروش بالبقدونس وبالهناء والعافيه.

ملحوظات التطبيق :

يمكنك خلط الطحينة بالفلفل المفرومه ثم تدهن الخبزة بهما سوياً .

الكيكه المالحه المستطيله

المقادير :

2 كيس خبز توست

مايونيز

جبن سائل

الحشوة :

مقدارين من عصاج الدجاج(*) يحمس معه على النار :

2 طماط يقطع صغار

نصف كأس جزر مبشور

كأس ملفوف مقطوع شرائح

ثم يرفع عن النار ويضاف له 3 ملاعق زيادي

للتزيين :

2 علبه لبنه

وردة بقشر الطماطم

جزر مبشور

حلقات خيار فلفل رومي ألوان ... وأنت وذوقك.

الطريقة :

- في طبق مستطيل كبير نقوم بصف طبقة من التوست المقطع الاطراف 9 حبات بجانب بعضها ثم تدهن بالمايونيز المخلوط بالجبن السائل.
- يذر عليها جزء من الحشوة ويواسى عليها ثم نضع طبقة ثانية من التوست ... وهكذا الى 3 طبقات ثم يدهن أعلاها وجوانبها باللبنه وتزين بالخيار والجزر وغيره وذلك حسب رغبتك..... وبالعافيه.

(*) عصاج الدجاج هو: 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويبلح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه

الملاوي (الرول)

المقادير :

1 كأس دقيق

1 كأس ماء

4 ملاعق حليب

2 بيضة .

الطريقة :

- تعجن سوياً ثم تقررص في الآلة الخاصة أو في التاوة .. وذلك بان تحمى التاوة (أو صاجة المراصيع) ويصب فيها مقدار نصف مغرفة صغيرة ويوزع عليها ليأخذ شكل قرص مستدير قطره (15 سم) ويحمر من جهة واحدة فقط.
- تجمع الأقراص وتحشى بإحدى حشوات السمبوسة .. وتلف على هيئة الرول (الاسطوانة الصغيرة) ثم توضع في بيض وبقسماط وتقلي في الزيت..... وبالعافيه.

ملحوظات التطبيق :

بإمكانك تخزين الطبق في الفريزر وذلك بلف كمية منه ثم صفها في طبق مسطح كبير وادخالها الفريزر وإذا جمدت اجمعيها في علبه بلاستيكية..... وبالعافيه.

سبرنج رول بالروبيان

المقادير :

• شرائح سبرنج رول.

الحشوة :

(3) كأسات روبيان مجمد.

(2) فص ثوم مهروس.

(2) بصلة مقطعة صغار.

(1½) كأس ملفوف مقطع شرائح رفيعة.

(4) جزر مبشور.

(1) ملعقة بهارات.

رشة فلفل أسود - ملح.

الطريقة :

1 - نقوم بإعداد الحشوة:

يحمس (البصل + الثوم) في زيت على النار حتى يصفر. ثم تضاف البهارات ثم الروبيان (بعد غسله جيداً) ويترك حتى ينزل ماءه ويرشفه ثانية. مع التحريك بين حين لآخر مع إضافة الملح و الفلفل الأسود.

2 - تضاف الخضار (الملفوف والجزر) وتحرك جيداً. ثم تترك على النار الهادئة حتى تذبل قليلاً.

3 - ترفع الحشوة عن النار وتحشى بها شرائح السبرنج رول. ثم تقلى في الزيت وتقدم.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك تخزين الطبق قبل القلي في علبة داخل الفريزر حين الحاجة.. وبالعافية.

سمبوسة سعودي (مترلية)

المقادير :

3 كأس دقيق بر . نصف كأس زيت . ذرة ملح . ماء للعجن . بيضة .

الحشوة :

إحدى حشوات السمبوسة التي تم توضيحها.

الطريقة :

تعجن المقادير وتترك مدة نصف ساعة لترتاح ثم تفرد وتقطع أقراص وتحشى بحشوة السمبوسة وتغلق جيداً باليد بواسطة الضغط ثم تقلى في الزيت ثم ترفع على ورق نشاف لامتصاص الزيت .

وبالعافية

المقبلات



السلطان

السلطة الملونة الحارة

المقادير:

- 2 فلفل أخضر رومي مقطع كالأعواد
- 2 فلفل أحمر مقطع كالأعواد
- 2 فلفل أصفر مقطع أعواد
- علبة ذرة
- ربع ملفوف أبيض مقطع شرائح رفيعة
- ربع ملفوف بنفسي مقطع شرائح رفيعة
- 4 حبات خيار مقطع كالأعواد
- 4 حبات جزر مبشور
- ربع علبة زيتون (شرائح) حلواني بالصلصة الحارة



الصوص:

- ملح
- عصير ليمونة
- (2) ملعقة خل
- (2) ملعقة مايونيز

الطريقة:

تخلط المقادير سوياً وتبل بالصوص.. وبالعافية

السلطة الفرنسية

المقادير:

- 1 ملفوف صغير يقطع شرائح رفيعة جداً .
- 5 حبات خيار يقطع شرائح (كالأعواد) .
- 5 حبات جزر نقطع شرائح كالأعواد أو تبشر .

الخلطة:

- 2 علبة زبادي
- 3 ملاعق مايونيز كبيرة
- عصير ليمونة
- ملح
- ملعقة خل

الطريقة:

تخلط المقادير سوياً ثم تتبل بالصوص وتسكب في طبق التقديم .. وجمال حسب الذوق الشخصي وبالعافية.

السَّلَطة اليونانية



المقادير :

- (1) رأس صغير خس أمريكي وإن لم يوجد يستعمل الخس العادي.
- (4) خيار يقشر ويقطع أنصاف حلقات رفيعة.
- (3) جزر يقشر ويقطع أنصاف حلقات رفيعة.
- (1) كأس زيتون شرائح أسود.
- (2) طماط كبير ينزع عنه اللب ويقطع مكعبات صغيرة.
- (½) كأس جبن أبيض يقطع مكعبات صغيرة.
- (2) ملعقة أوريجانو.

الصوص :

- (3) ملاعق زيت زيتون - عصير ليمونة - (2) ملعقة خل - ملح - رشّة فلفل أسود.

الطريقة :

- 1 - في طبق التقديم نضع المقادير السابقة الذكر بالترتيب المذكور بمعنى نضع في الطبق أولاً الخس ثم الخيار.. وهكذا. وفي الآخر الجبن ثم يرش بالأوريجانو.
- 2 - تخلط مقادير الصوص. وعند التقديم ترش على الطبق من دون تحريك..... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- 1 - بالإمكان إضافة الذرة كطبقة من الطبقات.
- 2 - بالإمكان عمل صوص آخر وهو [(2) ملعقة مايونيز + علبة زيادي + (1) ملعقة كاتشب] تخلط سوياً ثم ويرش فوق الطبق على هيئة خطوط جميلة وبالعافية.

السَّلَامَةُ المَلْعُومَةُ

المقادير :

- (1) رأس خس أمريكي.
- (1/2) قطعة جبن أبيض تقطع مكعبات (قرابة ¼ كأس).
- (1/4) باكيت مكرونة عجلات السبكل.
- (1/2) كأس مخلل براعم الفلفل الحار (أو حسب الرغبة).
- شرائح زيتون أخضر (حسب الرغبة).
- (3) خيارات تقطع أنصاف دوائر.

الصوص :

في الخلاط نضع الآتي :

- (3) ملاعق زيت زيتون.
- (1) بيالة من ماء الخل (مخلل الفلفل).
- عصير ليمونة واحدة.
- فص ثوم - ملح.

الطريقة :

- 1 - نسلق المكرونة حتى الاستواء في (ماء + ملح + قليل من الزيت).
- 2 - نخلط المقادير سوياً ثم تنبل بالصوص وتقدم..
وبالعافية...

الفتة

المقادير:

(أ):

- (3) حبات بطاطس متوسطة (تقطع مكعبات صغيرة وتقلي في زيت غزير وتوضع على ورق نشاف).
- (4) حبات باذنجان متوسطة (تقطع مكعبات صغيرة وتقلي في زيت غزير وتوضع على ورق نشاف).
- (½) علبة بليلة.

(ب):

- (5) بصلات مقطعة صغار + (2) فص ثوم مهروس.
- (1) فلفل أحمر حار.
- (3) حبات طماطم تقطع صغار.
- ملح + (½) ملعقة صغيرة كمون.
- (½) ملعقة صغيرة فلفل أسود.

(ج):

- (2) علبة زبادي + ملعقة ما يونير.
- (3) ملاعق لبننة.



(د):

كأس بقدونس مقطع صغار.

(هـ):

- (2) رغيف خبز مفروود يقطع مربعات ويقلى في الزيت.
- (¼) كأس صنوبر مقلي.
- (¼) كأس شرائح لوز مقلية.

الطريقة:

- 1 - مقادير (أ) للطبقة الأولى:
نضع البطاطس مع الباذنجان في قاع طبق التقديم، ونضع معها البليلة، ثم نرش عليهم قليلاً من الملح وتقلب سوياً.
- 2 - مقادير (ب) نعمل التسبيكة التالية:
يحمس البصل في زيت مع الثوم حتى يصفر، ثم يوضع عليه الفلفل الأحمر الحار (حسب الرغبة) ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يتغير لونه إلى البني، ثم نضع الكمون و الفلفل الأسود و الملح، ثم يضاف الطماطم ويقلى سوياً حتى يذبل ويتسبك، ثم يوضع كطبقة كاملة فوق (أ) وهذه هي الطبقة الثانية، وعند وضعها يراعى ظهور أطراف الطبقة الأولى.
- 3 - تخلط مقادير (ج) وتوضع كطبقة ثالثة، مع مراعاة تركها في الوسط نوعاً ما حتى يتبين من تحتها الطبقتين السابقتين.
- 4 - نضع طبقة من البقدونس فوق ما سبق وتدخل الثلاجة.
- 5 - نضع بقية المقادير (د) و (هـ) فوق الطبقة الثالثة ونقدم.

تم تم

المقادير:

- * مقدار من حبات الطماطم الصغيرة جداً.
- * (¼) مقدار التبولة (تعد كما سيأتي إيضاحها ص 227).
- * أوراق البيليسية.

الطريقة:

- 1 - تغسل حبات الطماطم جيداً، ثم تشق كل واحدة من وسطها ويخرج لبها بواسطة ملعقة الشاي.
- 2 - تحشى كل حبة طماطم صغيرة بملعقة صغيرة من التبولة. ثم توضع كل حبة في ورق البيليسية (المكسر) وتصف في طبق وتقدم كنوع من المقبلات.. وبالعافية.

حميض

المقادير :

- (1) بصلة كبيرة تقطع صغار.
- (4) فصوص ثوم مفرومة.
- (½) بيالة زيت زيتون.

- (2) علبة شطة صغيرة.
- (1) علبة كاتشب صغيرة (قرابة كأس ونصف).
- (2) ملعقة سكر.
- (1) ملعقة سماق.
- (1) ملعقة خردل.
- (1) فنجال خل.
- (¼) كأس ماء.
- ذرة ملح

(أ)

1



(ب)

- (2) علبة فاصوليا حمراء.
- (1) علبة بليلة.
- (2) كأس مخلل براعم الخيار، ويمكن استخدام المخلل (الصورة 1).
- (4) طماطم مقطعة قطع متوسطة مع إزالة اللب.
- (4) فلفل رومي يقطع قطع متوسطة.

الطريقة :

- 1 - يحمس البصل والثوم في زيت الزيتون. ثم إذا إشقر لونه نضيف إليه مقادير (أ).
- 2 - يرفع عن النار، و يوضع في زبدية في الثلاجة مدة (½) ساعة ليبرد.
- 3 - تجمع مقادير (ب) في زبدية، ثم يضاف لها الصوص المحضر مسبقاً.
- 4 - ينكب في طبق التقديم ويزين (حسب الرغبة) بمخلل الفلفل الحار..... وبالعافية.

حراق سلمى

المقادير :

- (1) بيالة زيت زيتون.
- (2) فصوص ثوم مفروم.
- (3) كأس فاصوليا مقطعة طوال.
- (4) كأس جزر مقطع شرائح طولية رفيعة.
- (5) رأس زهرة صغيرة أو (1/2) رأس زهرة كبير.
- (6) فلفل رومي أحمر يقطع شرائح طولية.
- (7) فلفل رومي أصفر يقطع شرائح طولية.
- (8) فلفل رومي أخضر يقطع شرائح طولية.
- (9) فلفل أحمر حار تقطع حلقات صغيرة.
- (10) ملعقة من كل من البهارات العدلة التالية: (مسمار - هيل - كزبرة).
- (11) ملعقة شاي آجي.
- (12) ملعقة زنجبيل طازج مبشور.

الصوص :

(عصير ليمونتين - 1/4 كأس خل - 1/2 بيالة زيت زيتون - ملح).

الطريقة :

- 1 - يحمس الثوم في زيت الزيتون. ثم نضع الفاصوليا ونترك على نار هادئة من (10-15) دقيقة حتى تقارب النضج.
- 2 - نضع عليها الجزر والزهرة بعد تفكيكها زهرات صغيرات. ونحرك جيداً.
- 3 - نضيف البهارات العدلة و الفلفل الحار والزنجبيل المبشور و الآجي و الفلفل الرومي.. ثم نترك تقريباً (5) دقائق.
- 4 - بعد إطفاء النار نضيف الصوص ويقلب جيداً... وتوضع في طبق التقديم... وتؤكل باردة... وبالعافية.

سلطة الأندومي

المقادير:

- 2 كيس أندومي مسلوقه بدون البهارات (الأفضل
تكسيرها صغارا).
- 3 ملاعق ذره مسلوقه
- 7 خس مقطع ناعم
- 1 كأس فاصوليا بيضاء معلبة (الصورة 1)
- 1 كأس بازلاء مسلوقه



1

الصوص:

- 2 ½ ملعقة مايونيز
- 2 فص ثوم مهروس
- ملح + فلفل + ½ كمية بهارات الأندومي (من دون الفلفل)

الطريقة:

تخلط جميع المقادير السابقة مع بعضها وتبيل بالصوص..... وبالعافية.



سلطة البطاطا والباذنجان

المقادير :

- 2 بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة ومقلية في الزيت وموضوعة على ورق نشاف
- 2 باذنجان مقطعة مكعبات صغيرة ومقلية في الزيت وموضوعة على ورق نشاف
- 2 رغيف خبز مفروود مقطع مربعات صغيرة ومقلية في الزيت وموضوعة على ورق نشاف
- فلفل رومي أخضر مقطع صغار
- فلفل رومي أحمر مقطع صغار
- فلفل رومي أصفر مقطع صغار
- 5 خس يقطع شرائح طولية
- 2 طماطم منزوع البذور ومقطع صغار

الصوص :

(ملح عصير ليمونة ملعقتين مايونيز رشّة كمون رشّة فلفل أسود)

الطريقة :

تخلط المقادير وتبّل بالصوص وتقدم .. وبالعافية

سلطة البقاول (1)

المقادير :

أ -

بصل يقطع شرائح (أو طوال)
علبة فاصوليا بيضاء
علبة فاصوليا حمراء
ملعقة فلفل أحمر حار مطحون
رشة كمون
ملح

ب -

نصف كأس بقدوننس مفروم
نصف كأس كزبرة مفرومة
4 بصل أخضر يقطع صغار .

ج -

3 حبات بانذجان يقطع مكعبات صغيرة
وتقلّى في الزيت ثم توضع على ورق نشاف .



د -

2 رغيف خبز مفروود يقطع مربعات ويقلّى في الزيت .

هـ -

الصوص : 1 علبة لبنه 1 علبة زبادي 1 ملعقة مايونيز 1 ملعقة طحينية .

الطريقة :

- 1 - نحمس البصل في زبدة ثم يضاف له باقي مقادير (أ) ثم إذا ذبل البصل نضعه في قاع صينية (بايركس) .
- 2 - نخلط مقادير (ب) ونضعها كطبقة ثانية .
- 3 - نضع البانذجان كطبقة ثالثة .
- 4 - نضع الخبز فوق ما سبق .
- 5 - وأخيراً نسكب الصوص على وجه الطبق..... وبالعافية .

سلطة الزهرة بأعواد البطاطس

المقادير:

- (2) حبة زهرة متوسطة تقطع إلى زهرات صغيرة.
- (¼) حبة ملفوف متوسطة.
- (4) علب بطاطس العيدان المألحة (الصورة 1).

الصوص:

- 2 ملعقة مايونيز
- 2 ملعقة خل
- 1 ملعقة عصير ليمون
- 3 ملاعق متبل إيطالي من قودي

الطريقة:

1

- 1 - تقطع الزهرة إلى زهرات متوسطة وتقلي في زيت غزير، ثم توضع على ورق نشاف لامتصاص الزيت.
- 2 - تفكك الزهرات المقلية إلى زهرات صغيرة جداً.
- 3 - يقطع الملفوف إلى شرائح رفيعة جداً.
- 4 - يخلط (الملفوف + الزهرة + عيدان البطاطس) سوياً عند التقديم، حتى لا تذبل البطاطس. ثم تتبل بالصوص **ببعد** خلطة. وبالعاافية....



سلطة الدجاج بالزبادي

المقادير :

3 فلفل رومي يقطع صفار جداً
صحن دجاج فيليه يقطع صفار جداً وينقع مدة
ساعة في (عصير ليمونة وملح + 3 ملاعق خل).

[[أ] :

- 5 علب زبادي
- 4 ملاعق متبل (ثاوزند أيلاند) من قودي .
- 3 ملاعق مايونيز .
- قليل من عصير ليمون (إن احتاج إلى ذلك) .
- 7 حبات خس مقطع شرائح رفيعة .

الطريقة :

- 1 - بعد نقع الدجاج فيما سبق مدة ساعة يصفى ويوضع في مقلاه (دون زيت) ويقلب على النار حتى ينضج (لن تطول مدة نضجه)
- 2 - نخلط [أ] جيداً ثم يضاف لها باقي المقادير (الدجاج والفلفل والخس) وتترك في الثلاجة ربع ساعة وتقدم باردة وبالعافية

سلطة الزهرة بالخضار

المقادير:

- (1) زهرة متوسطة. تقطع زهرات صغيرة وتقلّى في الزيت وتوضع على ورق نشاف.
- (1/4) ملفوف أبيض صغير يقطع شرائح رفيعة جداً.
- (1/4) ملفوف بنفسجي صغير.
- (1/2) كأس من البقدونس و الكزبرة المفرومان فرماً ناعماً.
- (2) فلفل رومي يقطع كالأعواد.
- (1) رغيف خبز مفروود يقطع مكعبات ويقلّى في زيت غزير.

الصوص :

(عصير (2) ليمونة - ملعقة خل - ملح - فص ثوم مهروس - 2 ملعقة جبن سائل - علبة زبادي).

الطريقة :

تخلط المقادير سويّاً عدا الخبز لا يخلط إلا عند التقديم حتى لا يذبل. ثم تتبل بالصوص وتُجمل بباقي الخبز المقلّى. وبالعافية....

سلطة الزهرة بالبصل الأبيض

المقادير :

- (1) زهرة متوسطة، تقطع زهرات متوسطة، ثم تقلى في الزيت وتوضع على ورق نشاف ثم تفك إلى زهرات صغيرة جداً.
- (2) بصل أبيض يقطع شرائح طولية رفيعة جداً.

الصوص : (ملح - عصير ليمونة - (2) ملعقة خل - رشة كمون).

الطريقة : تخلط المقادير سوياً - وتبيل بالصوص.. وبالعافية.

* من آداب الطعام :

أذكار ما بعد الأكل :

ينبغي للمسلم إذا هباً الله له طعاماً . وهباً له أكله . ينبغي له بعد أن يفرغ من الطعام أن يشكر الله تعالى على تلك النعمة العظيمة التي حرمها كثير من الناس . عَنْ أَنَسِ بْنِ مَالِكٍ رضي الله عنه قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : " إِنَّ اللَّهَ لَيَرْضَى عَنِ الْعَبْدِ أَنْ يَأْكُلَ الْأَكْلَةَ فَيَحْمَدَهُ عَلَيْهَا ، أَوْ يَشْرَبَ الشَّرْبَةَ فَيَحْمَدَهُ عَلَيْهَا " [أخرجه مسلم والترمذي] .

ومن صيغ الذكر الواردة :

1 - عَنْ أَبِي أُمَامَةَ رضي الله عنه . أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَانَ إِذَا رَفَعَ مَائِدَتَهُ قَالَ : " الْحَمْدُ لِلَّهِ كَثِيرًا طَيِّبًا مُبَارَكًا فِيهِ . غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلَا مُودِعٍ وَلَا مُسْتَعْنَى عَنْهُ رَبَّنَا " [أخرجه البخاري واللفظ له والترمذي] .

2 - وعنه رضي الله عنه . أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَانَ إِذَا فَرَغَ مِنْ طَعَامِهِ ، وَقَالَ مَرَّةً إِذَا رَفَعَ مَائِدَتَهُ قَالَ : " الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي كَفَانَا وَأَرْوَانَا غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلَا مَكْفُورٍ " . وَقَالَ مَرَّةً : " الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبَّنَا غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلَا مُودِعٍ وَلَا مُسْتَعْنَى رَبَّنَا " [أخرجه البخاري] .

ومعنى الحديث : أننا لا نستغني عن الله عز وجل . ولا أحد يكفيننا دونه . فهو سبحانه حسبنا وهو رازقنا ونعم الوكيل

3 - وَعَنْ أَبِي سَعِيدٍ رضي الله عنه قَالَ : كَانَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ إِذَا أَكَلَ أَوْ شَرِبَ قَالَ : " الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي أَطْعَمَنَا وَسَقَانَا ، وَجَعَلَنَا مُسْلِمِينَ " [أخرجه الترمذي وأبو داود وابن ماجه . وضعفه الألباني في الكلم الطيب (152)] .

سلطة السلطین

المقادیر :

(أ) الصوص :

4 ملاعق مايونيز
ربع كأس حليب
رشة ملح
رشة سكر
ملعقة ليمون

كأس ملفوف مقطع شرائح رفيعة
3 جزر مبشور
2 بيضة تسلق وتقطع مكعبات صغيرة
1 بطاطس تقطع مكعبات صغيرة وتسلق
تفاحة
ربع كأس زبيب .

الطريقة :

- نخلط مقادير (أ) سوياً .
- نفشر التفاحة ونقطعها مكعبات صغيرة ومباشرة نغمسها في الصوص (أ) حتى لا تسود .
- نخلط جميع المقادير سوياً في زبدية كبيرة .. وتقدم .
وبالعافية.....

سلطة السيزر

(قيصر)

المقادير:

- (2) خس أمريكي يقطع شرائح عريضة (ويمكن استعمال الخس العادي).
(½) كيس خبز توست، تزال الحواف ويقطع مكعبات صغيرة

الصوص:

- (3) علب زبادي + عصير ليمونة كبيرة + ملح + ملعقة كبيرة طحينة.

الطريقة:

- 1- قمص مكعبات التوست في صينية مستطيلة بواسطة العين العلوية للفرن، بحيث: حاولين بقدر المستطاع إبقاء باب الفرن مفتوحاً وحركين بملعقة خشبية بين الحينة والأخرى، ولن يطول الأمر ستحتاج بإذن الله إلى (5 - 7) دقائق لتحمص وتشقر.

2 - عند التقديم:

اخلطي شرائح الخس مع الصوص جيداً وضعيها في طبق التقديم، ثم ذري فوقها مكعبات الخبز المحمص.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

- 1- يمكنك استخدام الخس العادي عوضاً عن الخس الأمريكي.
2- كما يمكنك استخدام الخبز الصامولي عوضاً عن التوست.
3- صوص آخر لسلطة السيزر (قيصر):

4 ملاعق مايونيز

4 علب زبادي

فص ثوم صغير مهروس

رشة فلفل أسود - ملح - عصير ليمون .

لحمة الشاورما

المقادير:

في طبق التقديم نضع الطبقات كالآتي:

الطبقة الأولى: (1 ½) كأس بقدونس مفروم.

الطبقة الثانية: (3) بصل أبيض يقطع شرائح طولية
رقيقة ويخلط بـ (2) ملعقة سماق.

الطبقة الثالثة: صحن دجاج فيلية (4 قطع صدور خالية من العظم) يقطع
صغار ثم يخمر في (علبة زبادي + ملح + عصير ليمونة + فلفل أسود) مدة ساعة.
ثم يحمس على النار وإذا بدأ ينشف ويرشف السوائل نضع (¼) أصبع زبدة ويحرك
ثم نوضع كطبقة على السلطة.

الطبقة الرابعة: (3) بطاطس تقطع أعواد صغيرة جداً، ثم تقلى في الزيت وتترك على ورق نشاف لرشف الزيت ثم توضع كطبقة رابعة.

الطبقة الخامسة: الصوص وهو كالآتي.

(علبة زبادي + ملعقة مايونيز + ملعقة طحينة + فص ثوم مهروس + ملح + ملح ليمون) يخلط ثم يوضع كطبقة خامسة.

الطبقة السادسة (الأخيرة): 2 خبز مفرد مقطع مربعات صغيرة ومقلي في الزيت.

ملحوظات الطبق:

يمكنك استخدام (أعواد البطاطس) الجاهزة عوضاً عن البطاطس المقلية في هذه السلطة.

سلطة الفصول الأربعة

المقادير :

- حسب الرغبة تختاري ما يناسبك من الآتي
- شرائح ملفوف أبيض رفيعة.
- ذرة.
- شرائح ملفوف بنفسجي رفيعة.
- شرائح مخلل خيار كالأعواد.
- شرائح جزر كالأعواد أو مبشور.
- فاصوليا حمراء.
- شرائح خيار كالأعواد.
- بليلة.
- جبن تشيدر مبشور.



* حبة فلفل رومي كبيرة وسمينة نوعاً ما، ولو كانت حمراء أو صفراء لكان أفضل وذلك حتى تفتح من أعلاها ويسكب داخلها الصوص.

الصوص :

حسب ما تريد، ولكن المقترح:

عصير (2) ليمونة - خل - ملح - (3) ملعقة مايونيز - ½ علبة زبادي - ملعقة كاتشب أو ملعقة خردل.

* فكرتها :

نحضر طبق إما سرويس، أو طبق مستدير أو صينية بايركس حسب رغبتك والمتوفر لديك، ثم نضع كل صنف من الخضار على حدة بجانب بعضها البعض، أما الوسط فنضع فيه حبة الفلفل الرومي والتي قطع جزء من أعلاها، وفرغت من الحبوب، وصب الصوص داخلها.

* ولا بد من تحري الإتيقان في صف الأصناف.

ملحوظات التطبيق :

بإمكان وضع حواجز من الجبن الأبيض المبشور بين أصناف الخضار كشكل جميلي.



السلطة الطبقات

المقادير والطريقة :

- في صينية بايركس نضع الآتي على هيئة طبقات :
- ط 1 : (نصف حزمة بقდونس موزقة تقطع صفار) .
- ط 2 : (علبة ذرة + 2 ملعقة مايونيز تخلط سوياً)
- ط 3 : (5 خيار مقطع صفار)
- ط 4 : (نصف علبة بليله + 2 ملعقة زيادي + نصف
ملعقة طحينة + ليمون)
- ط 5 : (8 حبات خس تقطع شرائح رفيعة)
- ط 6 : (1 رغيف خبز يقطع مربعات ويقلى في الزيت)
- ط 7 : (كأس جبن تشدر مبشور)

ثم بعد الانتهاء من صف الطبقات ، نحضر الصوص الآتي :

(عصير ليمونة ، خل ، ملح ، (2) ملعقة سماق ، ملعقة زيت زيتون)
وترش على السلطة رشاً دون تحريك مع مراعاة رشها عند التقديم..... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

مكن استبدال بعض الطبقات بما تريدين أو حذف بعض الطبقات

من الطبقات المقترحة:

- 1 - جزر مبشور
- 2 - جرجير يقطع شرائح
- 3 - ملفوف أبيض أو بنفسجي شرائح
- 4 - مكرونة مسلوقة ومخلوطة مع قليل من المايونيز والليمون .

سلطة المارتيديا المكسيكية

المقادير :

- كأس مكرونة صغار مسلوقة
- كأس مارتيدلا مقطعة شرائح رفيعة
- 1 فلفل رومي أحمر مقطع صغار
- 1 فلفل رومي أصفر مقطع صغار
- 1 فلفل رومي أخضر مقطع صغار



الصوص :

- 2 ملعقة مايونيز
- 2 ملعقة خل
- ملح ، فلفل أسود
- 2 ملعقة زيت زيتون .

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً ثم تتبل بالصوص وتسكب في طبق التقديم . وجمال حسب الرغبة... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك الاستغناء عن المارتيدلا الجاهزة بالمحضرة منزلياً كما سبق توضيحه في هذا الكتاب ص 117...

سلطة الفطر الأمريكية

المقادير :

- (1) رأس خس أمريكي.
- (1) باكيت مارتيدلا السمك (أو السلطعون)
- (الصورة 1).
- (1½) كأس فطر طازج (الصورة 2) يغسل جيداً
- ويقطع حلقات رفيعة وينقع في قليل من عصير الليمون والخل.

الصوص :

- عصير ليمونة - ملعقة خل - 2 ملعقة زيت
زيتون - ملح - رشّة فلفل أسود.

الطريقة :

- 1 - يقطع الخس شرائح.
- 2 - تقطع المارتيدلا كذلك شرائح رفيعة (الصورة 3).
- 3 - تخلط المقادير وتبّل بالصوص عند التقديم.. وبالعافية.

3



2



1



سلطة المكرونة الحلزونية

المقادير :

- (¼) باكيت مكرونة حلزونية (¾ كأس).
- (4) حبات خيار، ويقطع كالعيدان.
- (4) حبات جزر، ويقطع شرائح كالعيدان (ويمكن ببشر).
- (2) فلفل رومي أخضر مقطع شرائح طولية.
- (1) فلفل رومي أصفر مقطع شرائح طولية.
- (1) فلفل رومي أحمر مقطع شرائح طولية.
- (¾) كأس ملفوف مقطع شرائح رفيعة.
- (¾) كأس ملفوف بنفسجي مقطع شرائح رفيعة.
- (1) علبة تونة.
- (1) علبة ذرة صفراء.

الصوص :

عصير (1) ليمونة - (2) ملعقة خل - (2) ملعقة ما يونيز - ملح) تخلط سوياً.

الطريقة :

- 1 - قومي بسلق المكرونة في (ماء + ملح + قليل من الزيت) ثم صفيها وضعيها جانباً لتبرد.
- 2 - اخلطي الخضار (الخيار - الجزر - الملفوف - الفلفل) والتي قطعيتها مسبقاً كما هو موضح أعلاه.
- 3 - أضيفي التونة بعد أن تصفيها من الزيت، وكذلك الذرة بعد أن تصفيها من الماء.
- 4 - اخلطي المقادير سوياً مع إضافة المكرونة المسلوقة.
- 5 - أضيفي الصوص، قلبي بخفة وقدميها.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- 1 - الصوص في السلطات عموماً لا يضاف لها إلا عند التقديم حتى لا تذبل مكونات السلطة.
- 2 - يمكن الاستغناء عن الملفوف البنفسجي، وكذلك عن اللونين الأحمر والأصفر من الفلفل الرومي، وتبقى السلطة ناجحة !
- 3 - هذه السلطة مناسبة لإعدادها في الولايم وذلك لسهولة تناولها ولأنها تعطي كمية كبيرة.
- 4 - يمكنك استعمال الزبادي المنزوع الدسم كصوص للسلطة مع الملح والخل.. والتونة تكون بالماء لا بالزيت.. وذلك لتكون انسب للحمية الغذائية.

البيوقلز

المقادير :

- (1) رأس خس يغسل ويقطع شرائح رقيقة.
- (2) علبة فاصوليا حمراء.
- (1) صحن دجاج فيلية (4 صدور) يقطع صفار ويسلق في (ماء + ملح).
- (4) أكياس بيوقلز صغيرة (النكهة التي تفضلين) (الصورة 3).
- (2) علبة صوص المتبل الفرنسي (أو التتبيلة الفرنسية) (الصورة 1).
- (3) ملاعق من متبل الثوم (الصورة 2).

الطريقة :

- 1 - في زبدية كبيرة نضع (الخس + الدجاج + الفاصوليا الحمراء) وتخلط سوياً ثم يضاف لها البيوقلز بعد تهشيمه باليد قليلاً مع ترك عدة حبات للتزيين.
- 2 - يصب الصوص (الفرنسي + متبل الثوم) فوق السلطة وتخلط جيداً ثم تُعرف في طبق التقديم وتزين بحبات البيوقلز المتبقية.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

- 1 - من الأفضل أن يقطع الدجاج وهو قريب من التجمد وذلك حتى يكون شكله على هيئة مكعبات مستقيمة.
- 2 - خلط مكونات السلطة (وبخاصة البيوقلز مع الصوص) يجب ألا يتم إلا قبل التقديم مباشرة كي لا يذبل البيوقلز كثيراً

3



2



1



سلطة بحبي حلوم

المقادير :

(أ) :

- علبة ذرة
- علبة فاصوليا حمراء
- كأس بليلة معلبة
- كأس زيتون اخضر شرائح
- 2 طماط مقطع صغار مع إزالة اللب
- 8 حبات خس مقطع شرائح صغيرة
- 4 حبات خيار مقطعة صغار
- كأس جبنة حلوم مقطعة مكعبات

(ب) :

- 1 خبز مفروود يقطع مربعات ويحمر في الزيت

الصوص :

- 2 ملعقة زيت زيتون
- ليمونة معصورة
- ملح - رشة كمون - رشة فلفل أسود

الطريقة :

- تخلط مقادير (أ) سويا ثم عند التقديم تتبل بالصوص
- تغرف في طبق التقديم و تجمّل بالخبز المحمر... وبالعافية.



سلطة تاج كسرى

المقادير :

الدجاج :

- (2) قطعة دجاج فيلية (نصف صحن) - (¼) أصبع زبدة.
- تبشيرة الدجاج : (عصير (2) ليمونة. فص ثوم مهروس
- ملح - رشنة فلفل أسود).

أما : مقادير الصوص :

- (¼) علبة زيادي - ملعقة طحينية - خل - عصير ليمونة
- أو ملح ليمون. ملح).

أج : الخضار :

- (1) خس أمريكي (يمكن استعمال الخس العادي).
- (1) فلفل رومي.
- (2) حبة بصل أخضر
- (¼) كأس بقدرونس.

(د) الخبز :

- (1) رغيف خبز مفروود
- (¼) أصبع زبدة مذابة
- (¼) كوب زعتر.

الطريقة :

- 1 - يقطع الدجاج قطع صغيرة جداً، ثم ينقع في التتبيلة ويترك مدة من (1-2) ساعة في الثلاجة.
 - 2 - تذوب الزبدة على النار ثم يحمس فيها الدجاج بعد أن يصفى من تتبيلته مع مراعاة أن تكون النار هادئة.. ويحرك بين فينة وأخرى حتى يستوي. ولن يأخذ وقتاً طويلاً. من (7-10) دقائق فقط.
 - 3 - يقطع الخس شرائح عريضة. ويقطع الفلفل الرومي قطع صغيرة وكذلك البصل الأخضر والبقدرونس وتخلط سوياً.
 - 4 - نحضر الصوص بخلط مقاديره.
 - 5 - نقوم بتحضير مثلثات الخبز كالآتي :
- نحضر خبزة مفروود وتقطع 8 مثلثات .
 - ثم نفك كل طبقة فيها عن الأخرى، فيتكون لدينا (16) مثلث .
 - ندهن المثلثات بقليل من الزبدة المذابة (صورة 1) ثم ترش بالزعتر (الصورة 2، 3)
 - ثم ختم بالنار العلوية للفرن من الجهتين.

طريقة التقديم :

- إما في زبدية زجاج أو في طبق أو سرويس يصف الخبز المحمص دار ما دار كما في الصورة.
- نخلط الخضار بالصوص جيداً ويوضع في قلب الطبق.
- يهرق فوقها الدجاج المحمص مسبقاً.. وبالعافية.

1



2



3



سلطة كنتاكي



المقادير :

- حبة ملفوف صغيرة مفرومة فرماً ناعماً جداً .
- 3 حبات جزر كبيرة تبشّر بشراً ناعماً .
- 5 ملاعق كبيرة مايونيز .
- ملعقة صغيرة سكر مطحون .

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً وتوضع في الثلاجه حين التقديم.... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

يمكنك إضافة علبة ذرة حسب رغبتك.... وبالعافية .

سلطة مها الصينية

المقادير :

(1) صحن دجاج فيلية يقطع شرائح طولية. ويتبل في عصير ليمونة - ملعقتين خل - ملح - ملعقة صغيرة بهارات).

* (أ) :

(1 ½) كوب فاصوليا مقطعة طوال.

(1 ½) كوب جزر تقطع طولياً كالأعواد.

(1 ½) كوب بازلا مجمدة أو طازجة.

* (ب) :

(¼) حبة ملفوف تقطع شرائح رفيعة.

(2) علبة براعم الذرة تقطع كما في (الصورة 1).

(3) فلفل رومي مقطع شرائح طولية كالأعواد من الأفضل يكون ملون (أي واحد أخضر وواحد أصفر وواحد أحمر).

(2) فلفل أحمر حار يقطع حلقات صغيرة (حسب الرغبة).

* (ج) :

(¼) كأس صوص الصويا (معتدلة).

(1) كأس ماء.

(3) ملاعق كاتشب.

(½) كأس زيت زيتون.

(1) ملعقة كبيرة ملائنة نشا.

ملعقة زنجبيل مبشور.

الطريقة :

1 - تسلق مقادير (أ) في (ماء + ملح + ملعقة صغيرة كمون + حبة ماجي).

2 - بعد أن يبقى الدجاج في تبيلته قرابة (10 - 15) دقيقة. نقوم بحمسه في قليل من الزيت حتى يبيض لونه ثم

تهدأ النار حته ويترك على النار مدة (10) دقائق حتى ينضج.

3 - نضيف مقادير (أ) بعد سلقها وكذلك مقادير (ب) ونحركها قليلاً.

4 - نخلط مقادير (ج) في زبدية بواسطة الخفاقة اليدوية. ثم تضاف إلى ما سبق. وتترك قرابة (5) دقائق ثم نطفئ النار.

5 - نسكب في طبق التقديم ثم يرش بالسمسسم الحمص ... ويقدم بارداً ... وبالعافية..



1

قوارب التبولة الحمراء

المقادير :

- (2) حزمة بقدونس مورقة ومغسلة جيداً تقطع ناعمة.
- (1) حزمة بصل أخضر تقطع ناعمة.
- (1) كأس برغل.

مقادير الخلطة :

(أ) :

- ½ بيالة زيت زيتون.
- (1 ½) مكعب ماجي.
- (1) علبة صلصة طماطم.
- رشة آجي.
- ملح.
- (½) ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون.

(ب) :

- عصير (1 ½) ليمون

للتجميل : ملفوف أحمر تفكك أوراقه أو خس.

الطريقة :

- 1 - يغسل البرغل وينقع (5) دقائق فقط في ماء ثم يُصفى.
- 2 - تخلط الخلطة (أ) على النار حتى تتمازج ويذوب الماجي ثم ترفع عن النار ويضاف لها عصير الليمون ثم ينقع فيها البرغل ويترك مدة (½) ساعة في الثلاجة ليتشرب بالخلطة.
- 3 - يخلط البرغل مع البصل والبقدونس سوياً وتغرف في أوراق الملفوف البنفسجي أو الخس [حسب الرغبة] (كما في الصورة) مع ملاحظة أنها أثناء الخلط إذا احتاجت للمزيد من الليمون مع الملح يضاف إليها وذلك حسب رغبتك.... وبالعافية.



التبولة



المقادير :

- (1) حزمة بقدونس متوسطة. تورق.
- (1/2) حزمة بصل أخضر.
- (1/2) حزمة كزبرة تورق.
- (1/2) كأس نعناع مورق.
- كأس برغل.
- عصير (4) ليمونات.
- ملح (4) ملاعق زيت زيتون.

للتزيين : أحد خيارات :

- (2) طماط يقطع صغار.
- (4) خيار يقطع حلقات رقيقة جداً.
- ليمون يقطع شرائح رقيقة.

الطريقة :

- 1 - ينقع البرغل بعد غسله جيداً في عصير الليمون حتى يغمره تماماً، ويترك جانباً مدة ساعة.
- 2 - يقطع (البقدونس + الكزبرة) وتفرم فرماً ناعماً بواسطة السكين. ولكن مع مراعاة أن يكون التقطيع في اتجاه واحد فقط حتى لا ينزل الماء منهما.
- 3 - يقطع البصل حلقات رقيقة. وإن كانت البصلة كبيرة تقطع طولياً إلى عدة أجزاء ثم تقطع حلقات.
- 4 - تفرم النعناع كذلك فرماً ناعماً بالسكين.
- 5 - عند التقديم نخلط (البقدونس + الكزبرة + البصل الأخضر + النعناع + البرغل المنقوع) ثم تتبل بالملح وزيت الزيتون. وإن احتاجت للمزيد من الليمون نزيدها قليلاً.
- 6 - نسكب في أطباق التقديم، ويزين أطراف الطبق بشرائح الخيار أو الليمون ويذر فوق التبولة قليلاً من الطماط المقطع صغار.. وبالعافية.

الفتوش

المقادير :

- (1) علبة بليلة (ويمكن الاستغناء عنها بالعمولة منزلياً).
- (1) فلفل رومي أخضر.
- (1) فلفل رومي أصفر.
- (1) فلفل رومي أحمر.
- (½) كوب كزبرة + (½) كوب بقدونس.

الصوص :

- (½) كأس خل. (1) ملعقة خردل. (1) ملعقة صغيرة سكر.
- (2) ملعقة صغيرة كمون.
- (1) ملعقة صغيرة فلفل أسود ملح (1) بصل يقطع صفار.

الطريقة :

- 1 - يقطع الفلفل الرومي شرائح طولية رفيعة.
- 2 - تفرم الكزبرة مع البقدونس فرماً ناعماً بالسكين.
- 3 - تخلط المقادير سوياً.
- 4 - تخلط مقادير الصوص في الخلاط، وتبلى بها السلطة قبل تقديمها مباشرة وبالعافية.

سلطة الشواء

المقادير :

- (5) حبات بصل أبيض كبيرة. تقطع حلقات رفيعة.
- (½) حزمة بقدونس مورقة.
- (½) كأس كزبرة مورقة.
- ملح - عصير (2) ليمونة.
- (1) ملعقة سماق (أو حسب الرغبة).

الطريقة :

- 1 - يفرك البصل بالملح و الليمون ويترك جالِباً حتى يذبل.
- 2 - يفرم البقدونس مع الكزبرة فرماً ناعماً بالسكين. ويضاف إلى البصل ويحرك جميعاً. وتقدم مع الدجاج أو اللحم أو السمك المشوي.. وبالعافية..

(5) حبات خيار.

(4) حبات جزر مقشرة.

(10) حبات فجل أحمر.

(1) كأس من الرجل المورقة.

(½) حزمة خس مقطعة شرائح صغيرة.

(1) كأس جرجير مقطع صفار.

(4) حبات بصل أخضر مقطعة حلقات رفيعة.

(3) رغيف خبز مفرد مقطع مربعات صغيرة ومقلية في الزيت وموضوعة على ورق نشاف.

الصوص :

(½) بيالة عصير ليمون - ملح - 2 ملعقة سماق - 2 ملعقة زيت زيتون).

الطريقة :

- 1 - يقطع الجزر والخيار والفجل إلى أنصاف موائر. بمعنى تقطع الخيار مثلاً إلى نصفين طوليين. ثم يقطع كل نصف إلى شرائح رفيعة.
- 2 - تضاف بقية المقادير إلى ما سبق ماعدا الخبز. ثم تبلى بالصوص وتسكب في طبق التقديم مع رش كمية وفيرة من الخبز المحمص على وجه الطبق.. وبالعافية..

سلطة البقول (2)

المقادير :

- (1) كأس فاصوليا خضراء. تقطع قطع طويلة نسبياً وتسلق في (ماء + ملح).
- (1) علبة فاصوليا حمراء.
- (1) علبة فاصوليا بيضاء.
- (1) علبة ذرة.

سلطة التونة

المقادير :

- (2) علبة تونة.
- (1) كأس شرائح الزيتون.
- (1/2) باكايت مكرونة صغيرة تسلق في (ملح + ماء + قليل من الزيت).
- (1) علبة ذرة.
- (1) علبة بليلة (ويمكن الاستغناء عنه بالبليلة المحضرة منزلياً).
- (1) علبة فاصوليا حمراء.
- (2) حبة طماط مقطعة صغار.
- (6) شرائح خس مقطعة صغار.
- (3) حبات جزر مقشرة ومبشورة.
- (3) حبات خيار مقطعة صغار.
- (2) ملعقة خل - عصير ليمونة - زيت زيتون - ملح.

الطريقة :

- 1 - تغسل التونة جيداً وتنقع في ملعقتين من الخل.
- 2 - تخلط بقية المقادير سويّاً مع التونة. ثم تتبل بالليمون والملح وزيت الزيتون.. وبالعافية.

سلطة الجبن والخرة

المقادير :

- (5) خيار مقطع صغار.
- (1/2) حزمة جرجير تقطع شرائح صغيرة.
- (4) حبات جزر مبشورة.
- (1) علبة ذرة.
- (1) علبة متوسطة جبن تشدر تبشر.
- (1) كأس من البقدونس و الكزبرة المفرومة.
- (1) رغيف خبز مفروود مقطع مربعات صغيرة ومقلي.

الصوص :

(ملح - ملعقتين خل - عصير ليمونة - ملعقة سماق).

الطريقة :

تخلط المقادير سويّاً عدا الخبز. ثم تتبل بالصوص. وتوضع في طبق التقديم.
ثم يوضع فوقها طبقة من الخبز المحمص.. وبالعافية.

سلطة الخس والتونة

المقادير :

- (1) حزمة خس .
- (2) كأس زيتون أسود شرائح.
- (1) علبة تونة مصفاة من الزيت.

الصوص :

- [(¼) بيالة ليمون - ملعقة خل - ملعقتين زيت زيتون - ملعقة صغيرة كمون - ملح].

الطريقة :

- 1 - يقطع الخس مربعات متوسطة الحجم.
- 2 - يوضع الخس كطبقة في صينية أو طبق التقديم ويذر فوقه التونة حتى تشكل طبقة خفيفة.
- 3 - تنثر شرائح الزيتون فوق التونة. ثم يرش وجه السلطة بالصوص.. وبالعافية.

سلطة المكرونة الملونة

المقادير :

- (½) باكيت مكرونة ملونة.
- (1) علبة ذرة.
- (1) علبة كبيرة سلاتونة (التونة بالخضار)
- (3) ملاعق كزبرة مقطعة.
- (1) فلفل رومي مقطع شرائح رفيعة كالأعواد.
- (4) حبات جزر مبشور
- (4) حبات خيار يقطع كالأعواد.
- (1) علبة متوسطة جبن تشدر، تبشر.

الصوص :

- (2) ملعقة مايونيز (½) بيالة خل. ملح.

الطريقة :

تخلط جميع المقادير سويًا ما عدا الجبن. ثم تتبل بالصوص. وتوضع في طبق التقديم. وتُجمل بالجبن المبشور، وأوراق النعناع وحبات الزيتون.. وبالعافية.

المَقْبِلَانِ

أسطوانات الباذنجان بالجبنه

المقادير :

- 3 حبات باذنجان كبيرة
- 1 جبن كرافت (تشدر)
- 3 ملعقة زيت.



الطريقة :

- يقطع الباذنجان شرائح طولية ورفيعة.
- يمسح الباذنجان بالزيت بواسطة فرشاة ثم يشوى بواسطة العين العلوية في الفرن .
- تقطع الجبنه شرائح طوليه ثم تحشى كل شريحة باذنجان بشريحة جبنه وتلف على هيئة أسطوانة وتصف في صينية بايركس وتدخل الفرن .
- مدة (10) دقائق ثم تصف في ورق البليسه وتقدم ساخنة....وبالعافيه.

الببيض المحشي (*)

المقادير :

6 حبات بيض مسلوق.

(2) ملعقة مايونيز.

(1) علبة تونة.

(½) بيالة عصير ليمون - ملح - رشّة فلفل أسود.

للتزيين :

حبات زيتون كاملة.

أوراق من الخس.

الطريقة :

- 1 - يقطع البيض نصفين طولياً ثم يفرغ من الصفار.
- 2 - يخلط الصفار بعد هرسه جيداً بمقادير (أ).
- 3 - يعبأ قلب البيضة بملعقة ملائمة من الخليط.
- 4 - يزين بواسطة حبات الزيتون. ثم يبرص فوق ورق الخس في طبق.. ويقدم .. وبالعافية.

مناسب لتقديم مع النواشف (الزبادي والزيتون والجبن.. الخ).

طريقة عمل الحمص منزلياً

المقادير :

- (2) كوب حمص (حب) مفسول جيداً
- (2) ملعقة ملح.
- (¾) كأس عصير ليمون.
- (½) ملعقة بيكربونات الصودا.
- (½) كوب طحينة.
- (4) فصوص ثوم مهروس.
- (¼) كوب زيت زيتون.



للتجميل : ملعقة فلفل أحمر مطحون - بقودونس مفروم - زيت زيتون.

الطريقة :

- 1 - ينقع الحمص في (الماء + البيكربونات) من (4 ساعات إلى ليلة كاملة). ويكون الماء غزير بحيث يغطي الحمص ويزيد.
- 2 - يصب الحمص بمائه في قدر ثم يطبخ على النار مدة من (2 - 3) ساعات بحيث تكون النار هادئة ويترك حتى ينضج ويصبح من السهل فركه بالأصبع.
- 3 - يرفع عن النار ويترك ليبرد جانباً، ثم يخلط مع باقي المقادير ما عدا البقدونس في الطاحونة الكهربائية (ست البيت).
- 4 - يسكب في طبق التقديم بعد أن يبرد تماماً، ويجمل بالبقدونس، والفلفل الأحمر (بواسطة الشوكة) ويرش بزيت الزيتون.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- ستكون لديك كمية كبيرة من الحمص، فإن شئت إما أن تضعيه بعد إعداده - وقبل جميله - تضعيه في علبة بلاستيكية في الثلاجة للاستعمال في غضون أيام.
- أو من الممكن تقسيم الحمص المسلوق - قبل طحنه وخلطه - في أكياس بلاستيكية ووضعها في الفريزر حتى تبقى مدة طويلة وعند الحاجة تخرج من الفريزر مدة كافية.
- أو توضع في المايكرويف لفك التجمد ثم تخلط مع باقي المقادير الموضحة أعلاه مع مراعاة تقليل النسب.. وبالعافية.

بابا غنوج

المقادير:

- 8 حبات باذنجان
- نصف كوب بقدونس مفروم يدوياً
- 2 فص ثوم مهروس
- نصف كوب طماط مقطع صغار جداً
- ثلث بياله زيت زيتون
- ملعقة فلفل أخضر حار مفروم
- ربع بياله ليمون
- ملعقة سماق
- ملح . فلفل أسود .

للتزيين:

- 1 - شرائح باذنجان رفيعة جداً تغطى في زيت غزير حتى تصبح مقرمشة .
- 2 - خبز مقطع مربعات صغيرة ومقلية في الزيت .

الطريقة:

- يشوى الباذنجان كما هو موضح في طريقة المتبل (1) ص 239 .
- يفشر ثم مباشرة يخلط مع الليمون في زبدية حتى لا يسود .
- يهرس الباذنجان المخلوط مع الليمون بواسطة الشوكه . ثم يخلط مع المقادير السابقة
- يسكب في طبق التقديم ويحلى بها هو موضح للتزيين ، وبالعافية

تحضير المايونيز منزلياً (طامة الثوم)

المقادير:

(أ)

بيضة كاملة

رشة ملح

فص ثوم

2 ملعقة خل

¼ كأس زيت دوار الشمس

الطريقة :

- تخلط مقادير (أ) في الخلاط جيداً ثم - من دون ان نطفئ الخلاط - نصب عليه الزيت . وسنلاحظ أن المزيج سيغلظ ويصبح ذو قوام كريمي
- يقدم مع البروستد والمقليات والشاورما.
- وبالعافية..

ملحوظات الطبق :

يمكنك عمله بدون الثوم وكذلك باستخدام زيت الزيتون بدل زيت دوار الشمس و عصير الليمون بدل الخل.
وبالعافية...

قوارب الباذنجان الحارة

المقادير :

(12) حبة باذنجان متوسطة.

الحشوة :

(½) رأس ثوم.

عصير (2) ليمونة.

ربع بيالة خل.

ملح.

قرون فلفل أحمر حار [حسب الرغبة.

والمقترح من (3 - 5) مع إزالة البذور].

الطريقة :

- 1 - بقلم الباذنجان. بمعنى يقشر بحيث يكون مقلماً *
- 2 - يقطع الباذنجان أنصاف طولية.
- 3 - يقلى في زيت غزير حتى يحمر لونه.
- 4 - يوضع على ورق نشاف حتى يمتص الزيت تماماً.
- 5 - نطحن في الطاحونة اليدوية الحمراء: (الثوم + الفلفل الأحمر) ثم يخلط بعصير الليمون والملح و الخل.
- 6 - نفتح القطعة من وجهها المقطوع بواسطة المعلقة أو طرف الإصبع حتى تكون كالقارب. ونحشى بالخلطة السابقة. ونصف في صينية بايركس. ثم نصب باقي الخليط فوقه. ثم يوضع في الثلاجة ليبرد... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك وضع (الثوم + الفلفل) بعد تقطيعه صفار مع الليمون في خلاط الطماطم (الكأس) عوضاً عن طحنه بالآلة اليدوية خاصة إذا كنت في عجلة من أمرك .

* (كما في طريقة مقلوبة الباذنجان يرجع لها ص 39 في الاطباق الساخنة).

شطة هندية بالمانجو

المقادير :

- 1 كأس فلفل احمر حار يقطع حلقات مع إزالة البذور
- ½ كأس زيت الزيتون
- (1½) كأس فاصوليا مقطعة شرائح رفيعة جداً
- 1 كأس فطر شرائح
- 1 كأس زيتون أخضر شرائح
- ½ كيس مانجو مجمدة نقطعها مكعبات صغيرة
- 2 فص ثوم مهروس
- ملح - ¼ بيالة خل

الطريقة :

- 1 - يحمس الفلفل الحار في زيت الزيتون مدة ¼ ساعة على نار هادئة .
- 2 - يوضع عليه الفاصوليا الناعمة ويترك لمدة ¼ ساعة مع التحريك بين فترة وأخرى .
- 3 - يضاف الفطر ثم الزيتون ثم الثوم والملح والخل.... وفي الآخر نضيف المانجو ونطفئ النار.
وبالعافية...

متبل الباذنجان

المقادير:

(6) حبات باذنجان متوسطة.

(أ):

(½) علبة زبادي.

(2) ملعقة طحينة.

ملح - ملعقتين زيت زيتون - ملعقتين عصير ليمون.

الطريقة:

1 - يقطع الباذنجان أنصاف بحيث نتأكد من خلوه من البذور التي تكسبه مرارة في الطعم . ثم يوضع في صينية بحيث يكون جهة القطع إلى أسفل.



2 - يشوى بواسطة العين العلوية للفرن (الشواية)، ويستغرق قرابة (15) دقيقة.

3 - إذا نضج الباذنجان يخرج من الفرن ويترك ليبرد، ثم يقشّر باليد.

4 - يقطع إلى قطع صغيرة وتطحن بالطاحونة اليدوية أو الكهربائية (ست البيت) ويخلط بالخلطة (أ).

5 - يترك ليبرد في الثلاجة. ويقدم مزيناً بأوراق النعناع وحبات الزيتون. مع صب قليل من زيت الزيتون أعلى الطبق - حسب الرغبة... وبالعافية.

ورق العنب

المقادير :

- 2 زجاجة ورق عنب
- 2 حبة بطاطس تقشر وتقطع حلقات عريضة

الحشوة :

- 4 كأسات رز مصري
- 2 كأس بصل مقطع صفار
- 1 ملعقة بهارات
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر + ذرة ملح
- 4 بيالات ماء يذاب فيها 2 مكعب ماجي
- 2 بيالة زيت زيتون
- بقدونس + كزبرة مقطعة صفار.
- ولو أضيف نعناع وشبت لكان أفضل.
- (والمقدار حسب رغبتك)

طريقة السقو :

- تغلى مقادير السقو عدا زيت الزيتون ثم يصب نصف السقو على ورق العنب ثم يوضع على نار هادئة مدة ساعة مع العلم انه يغطى بصحن بايركس مستدير ويضغط بواسطة وضع ثقل فوقه كالنجر مثلاً أو بإمكانك ملء زجاجة ورق العنب الفارغة بالماء ثم وضعها كثقل لرص ورق العنب أثناء طهيه.
- ثم بعد مرور الساعة يصب باقي السقو عليه. وبعد مرور ساعة ونصف آخر نصف زيت الزيتون أي قبل اكتمال النضج بربع ساعة فقط..... بمعنى ان ورق العنب يبقى على النار الهادئة جداً ما يقارب من (2,5 - 3) ساعات.
- بعد إطفاء النار لا يفتح الغطاء وإنما يترك ليبرد ثم يدخل الخلاجة ليبرد قليلاً ثم بعد ذلك يفتح غطاءه... كل ذلك من أجل ألا يسود لونه ثم يصف في طبق التقديم وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك لف ورق العنب وصفه في الصينية أو القدر ثم ادخاله الفريزر (تجميد) طويلاً وعند الحاجة إخراجيه من الفرن... واكتملي عملية طهوه .



الطريقة :

- يغسل الرز وينقع في ماء حار
- يحمس البصل وزيت الزيتون وتوضع البهارات ثم الفلفل الأحمر والملح ثم يوضع مرق الماجي.
- نصف الرز ونضعه على ما سبق مع التقليب ويترك على نار هادئة مدة 5 دقائق حتى يشرب مائه ثم يرفع عن النار حتى يبرد
- يضاف البقدونس والكزبرة ثم نبدا الحشو
- نحضر قدر او صينية مستديرة ويرص في قاعها طبقة واحدة فقط من البطاطس المقطع حلقات ثم تصف فوقها أصابع ورق العنب الملفوفة على هيئة طبقات حتى ينتهي المقدار .

السقو :

- المقادير :** 2 كأس ماء يذاب بها مكعبين ماجي
نصف كأس عصير ليمون
- ملعقة صغيرة ملح ناعم
وفي الآخر: كأس زيت زيتون

حشوات أخرى لورق العنب

** الأولى :

مقادير الحشوة والخلاطة :

واحد ونصف كأس بصل	واحد ونصف كأس طماطم
واحد ونصف كأس رز مصري	واحد ونصف كأس (بقدونس + شبت + كزبرة) مقطعة
	قليل من النعناع مقطع .

وفي الخلاط :

كأس ليمون	نصف كأس زيت زيتون	فص ثوم
مكعب ماجي	ملعقة صغيرة بهارات	ملح

الطريقة :

- يصب [ب] بعد خلطه في الخلاط على المقدار [أ] و يترك قليلا من (10 - 15) دقيقة ثم تصفى في مصفى سلك مع الاحتفاظ بالماء النازل لإستعماله في طبخ ورق العنب.
- يلف ورق العنب باستعمال هذه الحشوة ويصف كما سبق توضيحه في الطريقة السابقة، مع ملاحظة ان السقو سيكون من الماء النازل من الحشوة بعد زيادته بالمزيد من الماء... وبالعافية.

** الثانية :

المقادير :

في الخلاط :

بصله مقطعة	2 فص ثوم	فلفل رومي كبير مقطّع	ملء اليد (كزبره + شبت + بقدونس)	ملح
2 مكعب ماجي	ربع كأس زيت زيتون	½ كأس عصير ليمون	4 حبات طماطم متوسطة	علبة زيادي كبيرة .

بقية المقادير :

2 كأس رز مصري	3 حبات جزر تقطع شرائح عريضة	2 بطاطس تقطع شرائح عريضة	ربع كأس زيت زيتون
½ كأس عصير ليمون	2 مكعب ماجي	ماء(تقريبا كأس ونصف) .	

الطريقة :

- بغسل الرز جيدا ثم يصب عليه مقادير الخلاط (بعد خلطها) ثم يوضع في قدر على النار الهادئة حتى يرشف ماءه ثم يترك حتى يبرد وبهذا تكون الحشوة جاهزة.
- يصف في قاع القدر (البطاطس - الجزر) ثم صفي فوقه ورق العنب (بعد حشوها ولفها) ثم ضعي في الخلاط بقية المقادير وصبيها على الورق الحشو وضعي القدر على النار حتى يغلي مدة (10) دقائق ثم هدئي النار جدا، واحسبي ساعتين الى 3 ساعات مع التنبه الى ضغطه وتغطيته كما سبق توضيحه في الطريقة الاولى... وبالعافية.

متبل الباذنجان المدخن

المقادير :

(8) حبات باذنجان.

(أ) :

(½) علبة قشطة طازجة.

(1) علبة زبادي

زيت زيتون حسب الرغبة.

(1) فص ثوم مهروس.

عصير (2) ليمونة.

(2) ملعقة طحينة



للتجميل :

فلفل أحمر مطحون أو سمحاق - زيت زيتون - بعض حبات من زيتون.

الطريقة :

- 1 - يقشر الباذنجان تماماً. ثم يقطع حلقات عريضة.
- 2 - تغلى حلقات الباذنجان في زيت غزير حتى تلين فقط دون أن تتحمر. بل تنتشل من الزيت وهي لا تزال بيضاء. ثم توضع على ورق نشاف لرشف الزيت.
- 3 - نقوم بتدخين الباذنجان وذلك كالآتي: نحضر إناء له غطاء. ونضع الباذنجان بداخله. ثم نحضر قطعة من القصدير. وتشكل بشكل كوب صغير. ثم نصب بداخلها فلفل من الزيت. ونضعها على الباذنجان. ثم بسرعة نضع قطعة جمر ملتهبة. ونغلق الغطاء. وذلك حتى يتشبع الباذنجان بطعم الشواء.
- 4 - في الطاحونة الكهربائية (ست البيت) نضيف الباذنجان بالإضافة إلى جميع مقادير (أ). وتطحن سوياً حتى تتجانس تماماً.
- 5 - يسكب المتبل في طبق التقديم. ويزين بالفلفل الأحمر الحار. أو السمحاق وحبات الزيتون وأوراق النعناع. ويسكب عليه قليل من زيت الزيتون حسب الرغبة.. وبالعافية.

الاجار

المقادير:

- (2) كأس جزر بقطع مكعبات.
- (2) كأس بطاطس بقطع مكعبات ويقل.
- (2) كأس بادئان بقطع مكعبات ويقل.
- (2) كأس فاصوليا بقطع.
- (1) زهرة تسلق نصف سلق في (ماء + ملح + كمون) وتفكك صغار.
- (2) كأس ملفوف بقطع شرائح.
- (1) علبه مخلل منقأ ماركة الجمل بقطع مكعبات (الصورة 1)
- (4) حبات مخلل ليمون بقطع مكعبات. (الصورة 2).
- (2) كأس فلفل رومي بقطع مكعبات.
- (1) فنجال زيت زيتون.

(أ):

- ½ فنجال فلفل أسود حب.
- (1) ملعقة حبة سوداء.
- ½ ملعقة كزبرة ناشفة حب.
- ½ ملعقة خردل حب.
- (3) فصوص ثوم مهروسة.
- (1) مكعب ماجي - قليل من الملح.

الطريقة:

- بوضع الزيت على النار ويضاف له (الفاصوليا + الجزر) و يقلقل على نار هادئة في الزيت إلى أن يذبل تماماً ثم يضاف الفلفل الرومي والزهرة ثم مقادير (أ) وتحرك سوياً على النار حتى تظهر رائحتها وتتمازج.
- نطفئ النار ونضيف باقي المقادير وتحرك سوياً. ثم تترك لتبرد ثم تعبأ في برطمانات زجاجية وتوضع في الثلاجة وتبقى صالحة إلى ما يقارب الشهر. بالعافية.

2



1



خاتمة الشيبس

المقادير :

- (1) علبة زيادي
- (2) ملعقة زعتر
- (1) ملعقة مايونيز
- نصف عصير ليمونه
- رشه فلفل أحمر مطحون - ملح - خل حسب الرغبة
- رشه فلفل أسود

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً وتقدم جنباً إلى جنب كتغميسة مع الشيبس كتسالي مثلاً... أو ليز وبالعافية .

طريقة عمل المخمل (1)

المقادير :

(أ) :

- (1) كأس خل أبيض.
- (¼) كأس ملح خشن.
- (2) كأس ماء.

(ب) :

- ثوم (لكل زجاجة متوسطة تقريباً (3) فصوص).
- ليمون يقطع قطعاً صغيرة بقشره (حسب الرغبة)
- فلفل أخضر حار (حسب الرغبة)
- الخضار حسب الرغبة (خيار - زهرة - جزر - لفت - ملفوف..)
- زيت زيتون.

الطريقة :

نضع (أ) في زبدية وتخلط جيداً حتى يذوب الملح ثم تصب على الخضار في برطمانات خاصة محكمة وتغطى بطبقة رقيقة جداً من زيت الزيتون وتغلق وتترك عدة أيام حتى يكون جاهزاً للاستعمال أي قرابة (5) أيام.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

- 1 - الخضار تغسل جيداً وتقطع قطعاً كبيرة . أما الجزر فالأفضل تقطيعه حلقات والزهرة تقطع إلى زهرات صغيرة.
- 2 - الخضار اللينة كالخيار مثلاً لا تستهلك وقتاً طويلاً فتأخذ قرابة (3) أيام أما الخضار القاسية كالجزر واللفت فتستهلك وقتاً أطول (من أسبوع وأكثر).
- 3 - لإعطاء مخمل اللفت لوناً وردياً غامقاً يقطع معه قليل من البنجر لإكسابه اللون المرغوب.
- 4 - بإمكانك غلي مقادير (أ) حتى يذوب الملح ويتعقم ثم يُصب على الخضار في البرطمانات الزجاجية.
- 5 - يجب التنبه إلى ملء الزجاجات تماماً بالماء وعدم ترك فراغات لدخول الهواء ولو تم وضع كيس بلاستيكي على الفوهة ثم أحكم الغطاء لكان أفضل.

مخلل اللطائف الفوري

المقادير :

(أ) :

- ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- فص ثوم (حسب الرغبة).
- ملح (حسب الرغبة).
- عصير ليمونة واحدة.
- (½) فنجال خل.

(4) خيارات مقطعة شرائح طولية كالأصابع.

الطريقة :

تخلط مقادير (أ) في الخلاط ، ثم توضع مع الخيار في قدر على نار متوسطة وتحرك حتى يشرب الخيار الماء ويتغير لونه.

ملحوظات التطبيق :

هذا المخلل مفيد في حالة عدم وجود المخلل العادي. وذلك لاستعماله في الشاورما والساندويتشات السريعة.



المشروبات



العصيران



عصير الليمون والنعناع

المقادير :

- عصير 3 ليمونات
- 4 ملاعق كبير تاج الليمون (اختياري)
- ثلث كوب نعناع مورق
- سكر
- ماء بارد + ثلج حسب الرغبة

الطريقة :

نخلط المقادير في الخلاط وتصب حالاً في كأسات وبالعافية .



عصير الرمان

المقادير :

- (2) رمانة مفصصة.
- (1) رمانة مفصصة وتكون حمراء للزينة.
- ماء - سكر - رشة ماء ورد (حسب الرغبة).

الطريقة :

- 1 - يخلط الرمان والماء والسكر في الخلاط مع إضافة ماء الورد (حسب الرغبة) ثم يصفى بعد ذلك بمشخل (مصفى).
- 2 - نضع حبات الرمان العذلة في قاع الكأس ثم يصب عليه عصير الرمان ويقدم بارداً.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان في موسم الرمان تفصيل كمية كبيرة منه مع ارتداء القفازات البلاستيكية. ثم يحفظ كل مقدار (قرابة الكأس أو كأس ونصف) في أكياس نايلون وتجمع في علبة وتوضع في الفريزر حين الحاجة.



عصير الفواكه العائمة

المقادير:

1 قارورة كبيرة عصير التفاح (سيدر)
1 قارورة سفن أب صغيرة

{ أ } :

1 كأس عنب أسود كامل
ورقات من النعناع

1 ليمونة
1 برتقالة

الطريقة:

- يصب السيدير والسفن سوياً في جيـك (وعاء العصير).
- تقطع الفاكهة في (أ) بقشرها بحيث تقطع التفاحة - مثلاً - إلى 4 أرباع ثم يقطع كل ربع إلى شرائح رفيعة ومباشرة توضع في العصير كما يوضع العنب.
- تترك قرابة ½ ساعة ليتمزج الطعم ثم يصب العصير في كأسات التقديم وبواسطة الملقاط اخرجي الفواكه المترسبة في القاع ووزعيها بالتساوي على الكأسات ثم ضعي في كل كأس ورقتي نعناع .. وبالعافية..



العصير الأصفماني

المقادير:

- عصير مانجو (منقأ) جاهز أو يحضر منزلياً^(*).
- زبادي (ملعقة لكل كأس من عصير المنقأ).
- حليب بودرة (ملعقة لكل كأس من عصير المنجأ).

الطريقة:

تخلط المقادير في الخلاط مع قليل من الثلج.

طريقة التقديم:

تحضر كأسات طويلة أو ذات عنق. ويصب في قاع كل كأس ملعقة من الفيمتو المركز. ثم يصب عليها العصير لإعطاء الشكل المتماوج.

^(*) خضير عصير المنقأ منزلياً: وذلك إما طازجاً أو بشرائح المانجو المجمدة. تخلط في الخلاط مع ماء وسكر حتى تعطي قوام عصير المانجو المعروف.



العصير البنفسجي

المقادير :

[أ] (ملئ قبضة اليد غجر (من 2 - 3 ملاعق).

(1) كأس ماء مغلي.

[ب] (علبة عصير أناناس قطع + عصيرها).

سكر حسب الرغبة + ثلج مجروش حسب الرغبة.

الطريقة :

تخمّر مقادير (أ) سوياً وتترك حتى تبرّد، ثم تصب في الخلاط مع (ب) وتخلط سوياً ويضاف السكر حسب الرغبة. ويقدم بارداً.

ملحوظات الطبق :

يمكنك إضافة (2) ملعقة حليب أو (2) ملعقة آيسكريم فانيليا لتفتيح اللون قليلاً.



العصير الموف (فراولة بالآيسكريم)

المقادير :

- عصير فراولة (إما محضرة منزلياً بالفراولة المجمدة أو جاهزاً).

- آيسكريم فانيليا.

والمقدار : ملعقة آيسكريم لكل كأس فراولة.

الطريقة :

يخلط عصير الفراولة مع الآيسكريم في الخلاط ويقدم بارداً.



عصير الطبقات

المقادير:

- ط 1 : (عصير فراولة^(*) + 3 ملاعق حليب بودرة)
 ط 2 : عصير مانجو^(*)
 ط 3 : عصير جوافة

الطريقة:

- تصب الطبقة الأولى في قاع الكأس إلى الثلث .
- باستخدام ملعقة صغيرة يوضع طرفها داخل الكأس فوق طبقة الفراولة نقوم بصب الطبقة الثانية (المانجو) وذلك على المعلقة حتى لا تختلط الطبقتان. ثم نكمل الطبقة الثالثة بنفس الطريقة.. وبالعافية..

(*) يمكنك استخدام العصير الجاهز (الجوالين) أو تحضيره منزلياً بالفواكه المجمدة بأن تخلط في الخلاط مع السكر والماء.



عصير الموز والحليب

المقادير:

- 2 كأس حليب سائل بارد
 3 حبات موز مقطّع شرائح ومغمسة في قليل من الليمون (حتى لا تفسد)
 ½ علبة قشطة - فانيليا - سكر

الطريقة:

تخلط جميع المقادير في الخلاط وتقدم باردة وبالعافية .

ملحوظات الطبق:

بإمكانك عند زيادة كمية الموز - لديك - عن الحاجة أن جمديه بقمشره كاملاً في الفريزر. ثم عند حاجتك له اخرجي العدة المطلوب منه وانقعيه مدة (10) دقائق في ماء ساخن ثم قمشره واستخدميه في العصير.. وهنا ستعوضك برودته عن استخدام الثلج ! وبالعافية .



عصير الجوافة

المقادير :

(4) ملاعق حليب
سكر حسب الرغبة
(5 - 6) حبات جوافة طازجة
ملء كأس الخلاط ماء + ثلج

الطريقة :

- 1 - تغسل الجوافة جيداً ثم تقطع نصفين ويزال اللب (الخبوب) بواسطة حكهها بملعقة صغيرة (بمعنى أن يجوف قلب الجوافة).
- 2 - توضع قطع الجوافة مع باقي المقادير في الخلاط وتخلط جيداً وتصب في كأسات التقديم . ولإعطاء الشكل المتماوج يمكنك استخدام الفينجو كما في العصير الأصفرهاني.

ملحوظات الطبق :

- 1 - بإمكان استخدام الجوافة المجمدة الجاهزة لتحضير هذا العصير .
- 2 - بالإمكان كذلك في موسم الجوافة أن تغسل كمية كبيرة منها ثم تقطع انصافاً ويزال عنها البذور ثم توزع في أكياس بلاستيكية (حسب احتياجك الشخصي) وتخفظ في الفريزر مدة طويلة حين الحاجة .. وبالعافية..



عصير الكيوي

المقادير :

(5) حبات كيوي.
ماء + سكر + ثلج.

الطريقة :

- 1 - تقطع حبة الكيوي إلى نصفين ثم يزال اللب منها (الذي به البذور السوداء فقط) بواسطة الملعقة، ويجمع في طبق جانبا.
- 2 - بواسطة الملعقة كذلك يحك الباقي من الكيوي، ثم يوضع في الخلاط مع الماء والسكر.. ويخلط سوياً.
- 3 - يهرس اللب - الذي وضعناه جانبا - بواسطة الشوكة جيداً ثم يضاف للعصير ويخلط بالملعقة، ثم يوزع على كأسات العصير.. ويقدم بارداً.



عصير الجزر والبرتقال

المقادير :

- 12 حبة جزر مقشرة
- 6 حبات برتقال مقشرة ومقطعة أرباع
- عسل للتحلية

الطريقة :

بواسطة عصارة الجزر نعصر الجزر مع البرتقال بالتناوب ثم يزداد قليلاً من الماء البارد و يحلى بالعسل وبالعافية.



عصير بينا كلودا

المقادير :

- (¼) كوب حليب.
- (1) علبة زبادي.
- (½) ملعقة فانيليا صغيرة.
- (2) ملعقة بودرة جوز الهند أو (½) كأس حليب جوز الهند السائل.
- علبة أناناس + عصيرها.
- (1 ½) كوب ثلج مكسر.
- قليل من الماء (حسب تقديرك الشخصي).
- (1) فنجال سكر

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً بخلاط العصير. ويمكن لإعطاء الشكل صب ملعقة فيمتو قاع كأس العصير لإعطاء الشكل المتماوج كما في العصير الأصفهانى.

ملحوظات التطبيق :

يمكنك استبدال علبة الزبادي بـ (½) علبة جبنة فلادلفيا (مقاس 200 مل).



عصير المانجو بالأيس كريم والفواكه

المقادير :

- عصير مانجو بارد.
- أيس كريم فانيليا.
- فواكه مشكلية (معلبة مثل ليبيز).
- فيمتو مركز.

الطريقة :

في أكواب زجاجية طويلة نضع في قاع كل كأس ملعقة أيس كريم ثم (من ملعقة إلى ملعقتين) فواكه مشكلية ثم ملعقة شاي فيمتو (أو نصف الغطاء من الفيمتو) ثم نصب العصير ونحركه حركة خفيفة حتى يعطي الشكل الرخامي.... وبالعاية.



الكوكتيل

المقادير :

- 2 تفاحة مقشيرة ومقطعة صغير
- 3 برتقالة معصورة
- 2 موزة مقطعة
- كأس حليب سائل
- سكر
- لون الفراولة (رأس المعلقة)
- ماء * ثلج (حسب الرغبة)

الطريقة :

تخلط جميعاً في الخلاط ويقدم بارداً... وبالعاية .

عصير (4x4)

المقادير :

4 ملاعق ناخ ماجو
3 كأس ماء بارد جداً
4 ملاعق ناخ برتقال
ظرف دريم ويب

للتزيين : ربع ملعقة فيمتو لكل كأس.

الطريقة :

- نضع المقادير في الخلاط مدة (5) دقائق حتى تتكون للعصير رغوة تؤخذ بعد ذلك بالملعقة و توضع جانباً.

- يصب العصير في كأسات ونضيف على كل كأس ملعقة من الرغوة ثم نصب على كل كأس ربع ملعقة فيمتو مركز وبعد (5) دقائق من صبها سوف تعطي (3) طبقات في الكأس.... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

- الأفضل أن يجهز قبل التقديم بنصف ساعة .
- اقتراح : يفضل إضافة كوب حليب سائل بارد + علبه قشطة مع الخليط .

عصير الاناناس

المقادير :

(عصير الاناناس الربيع كبير (قريبه من التثليج)
½ ظرف دريم ويب
½ كأس حليب سائل

الطريقة :

يخلط الجميع في الخلاط ثم تقدم مباشرة . وبالعافية

عصير الحليب بالتوت

المقادير :

3 فنانجيل حليب بودرة
2 فنانجال سكر
2 ملعقة فيمتو (مركز)
2 كأس ثلج مجروش
2 كأس ماء بارد
رشة فانيليا

الطريقة :

تخلط جميع المقادير في الخلاط ثم تسكب في كاسات التقديم
وتجمل حسب الرغبة.... وبالعافية.

عصير الاناناس والشمام

المقادير :

(علبه اناناس (حلقات + عصيرها)
حبة شمام أصفر تقشر وتقطع صفار .
سكر - ماء - ثلج - حليب سائل (من ½ الى 1) علبه (

الطريقه :

يخلط الجميع في الخلاط ويقدم.... وبالعافية.

المسحوق

الموكا

المقادير:

(أ) في الخلاط :

- 2 ملعقة سكر
- 2 ملعقة نسكافيه
- 2 ملعقة شوكولاته نسكويك
- 5 ملاعق حليب بودرة
- 2 ظرف درم ويب
- 15 حبة ثلج مجروشة (*)
- 1 كأس ماء بارد

للتزيين :

- مقدار من التوفي (**)
- درم ويب يخفق مع بيالة حليب سائل بارد حتى يتكاثف.

الطريقة :

- تخلط مقادير (أ) في الخلاط حتى تتجانس وتغلظ.
- يصب في قاع الكأس من التوفي ، وكذلك جوانبه على هيئة خطوط جميلية عشوائية.
- يصب الموكا في الكأس المزين بالتوفي.
- يزين وجهها بالدرم ويب المخفوق (بواسطة القمع) ثم يرش بقليل من التوفي والشوكولاته البودرة (حسب الرغبة).... وبالعافية.

(*) جرش الثلج :نضعه داخل كيس ويدق بيد النجر ليتهشم.

(**) كما هو مبين في (السينيون 2 ص 311).

الآيس كريم

الطريقة العامة :

المقادير :

(أ) :

(4) مغلفات درم ويب (كرتون كبير) + (1½) كأس حليب سائل بارد.

(ب) :

(2) بيضة.
(2) كأس حليب بودرة.
(2) كأس ماء.
(1) ملعقة دقيق.
رشة فانيليا.

للكهات :

اختاري ما تحبين من الآتي :

1 - **للكهة الشوكولاته :** (4) مغلفات شوكولاته ميكيتا تذوب في حمام مائي أو المايكرويف. أو (3) ملاعق شوكولاته بودرة (هنتز).

2 - **للكهة الفراولة :** يخلط (1) كأس فراولة مع قليل جداً من الماء في الخلاط لأجل هرسها (ويمكن استعمال الجمدة) مع رأس المعلقة الصغيرة لون الفراولة.

3 - **للكهة المانجو :** يخلط كأس مانجو مجمدة أو طازجة في الخلاط مع قليل جداً من الماء لهرسها مع رأس المعلقة الصغيرة لون الزعفران.

4 - **للكهة التوفي :** يُعد التوفي كمثل طريقته في السينبون (2) بقسم حلى القهوة ص 311.

5 - **للكهة الفستق :** (½) كأس فستق مجروش + رشة من لون الطعام الأخضر.

الطريقة :

- 1 - تخلط مقادير (ب) في الخلاط ثم توضع في قدر على النار، وتحرك جيداً حتى ينخن الخليط.
- 2 - الآن يقسم الخليط حسب رغبتك والنكهة التي تريدين: فمثلاً يمكنك قسمته إلى ثلاثة أقسام:



- 1 / قسم يترك سادة ليكون أبيض بالفانيليا.
 - 2 / قسم يضاف له الشوكولاته المذابة أو البودرة وتخلط بخلاط الكيك.
 - 3 / وقسم يضاف له الفراولة المهروسة واللون الأحمر ويخلط جيداً بخلاط الكيك.
- أو يمكنك إضافة (الفستق المجروش + اللون الأخضر) أما إن أضفت التوفي فيترك إلى الخطوة التالية.

- 3 - توضع هذه الأقسام في الفريزر مدة (1) ساعة لتبرد وتثبت.
 - 4 - يخلط (الدرم + الحليب البارد) حتى ينخن قوامه ثم يوزع على الأقسام الثلاثة بالتساوي وتخلط بخلاط الكيك وتدخل الثلاجة ليلة كاملة.
- وإن أحببت الآيس كريم بالتوفي فاجعلي الخليط أبيضاً (سادة) ثم إذا خلطته بالدرم ويب قومي بتوزيع التوفي على شكل خيوط وحركيه بخفة بواسطة السكين بحيث يكون كالخيوط داخل المزيج ثم يدخل الفريزر ليجمد ليلة كاملة كما يمكنك إضافة اللوز المحلى والمغطى بالسهمسم لآيسكريم التوفي.
- 5 - يُغرف بواسطة المعلقة الخاصة بالآيسكريم، ويصب عليه صوص التوفي أو شراب الشوكولاته (الهيرشي) وذلك حسب رغبتك.... وبالعافية.

فروت شيك

المقادير:

- 2 موز
- 2 كأس مانجو مجمدة مقطعة قطع صغيرة
- عصير ليمونة
- 2 فنجال سكر
- نصف علبة جبنة فيلاديلفيا^(*)
- ربع كأس حليب
- 4 مكعبات ثلج مجروش^(**)
- ربع كأس ماء
- فرقة مطحونة



الطريقة:

- نقطع الموز قطع صغيرة و نغمسها في عصير الليمون ثم نضعها مع المانجو والسكر في إناء ونغطيهم بالجلاد ونتركهم لمدة نصف ساعة.
- نضع الخليط في الخلاط ونضيف الجبن والحليب السائل والثلج المجروش ونخلطها حتى نحصل على قوام كريمي.
- نصب العصير في كاسات التقديم ثم نرشها بالقرقة.... وبالعافية.

(*) علبة الجبنة وزن 200 غرام.

(**) جرش الثلج: نضعه داخل كيس ويدق بيد النجر ليتهشم.

ميلك شيك بالتوفي

المقادير:

8 ملاعق آيس كريم بالفانيليا
¾ كأس حليب قريب للتثليج
قليل من مكسرات عين الجمل مجروشة
أو أي نوع آخر
مقدار من التوفي(*)

الطريقة:

- يخلط الآيس كريم بالحليب بواسطة الخفاقة اليدوية خلطا خفيفا (يدق دق خفيف ويخلط حتى يتمازج) ثم يضاف الجوز و 3 ملاعق من التوفي.
- يصب في الكأس كمية من التوفي في القاع والجدران حتى تلتصق به ثم يصب فيه الخليط السابق ويزين بالتوفي والمكسرات وبالعافية.

(*) التوفي مثل الصوص الذي سبق توضيحه في السينيرون 2 بقسم حلى القهوة ص 311 .

ميلك شيك بالفراولة

المقادير :

(أ) في الخلاط :

- 1½ كأس فراولة مجمدة
- 1 كأس ماء بارد
- 1 كأس ثلج مجروش
- ½ كأس سكر

- في خلاط الكيك :

قشطة الخفق الصغيرة (*)

الصوص :

إما الهيرشي بالفراولة (الجاهز).
أو : (½ كأس فراولة مجمدة + 2 ملعقة جلي أحمر
+ ¼ كوب ماء) .

الطريقة :

- نخلط (أ) في الخلاط.
- نخفق القشطة حتى تصبح كثيفة ثم نضيف اليها مقادير (أ) ونستمر في الخفق وإن أحسست أن قوامه رقيق بإمكانك إضافة باكيت درم ويب.
- يصب الصوص في قاع الكأس وتخطط به الجوانب ثم نصب الميلك شيك ويجمل بقطرات من الصوص وفراولة كاملة... وبالعافية.



(*) قشطة الخفق وزن 200 مل.

المشروبات الساخنة

الكابتشينو السريع

المقادير :

الخلطة :

[كأس سكر . كأس ماء . كأس قهوة (تسترز تشويس) (الصورة 1)]

كما يمكنك استعمال أي نوع آخر من القهوة السريعة التحضير مثل النسكافيه

الطريقة :

- تخلط مقادير الخلطة في الخلاط الى أن يصبح المزيج مثل الكريمة يوضع في برطمان زجاجي (الصورة 2) ويوضع في الفريزر حين الحاجة .

- عند الرغبة في عمل الكابتشينو إغلي الحليب والسكر حسب الرغبة وأضيفي من الخليط ملعقة ملأه للكوب الواحد ويصب الحليب من بعد بحيث يساعد على تكون رغوة كثيفة ثم يرش قليل من بودرة الشوكولاته ويقدم ساخناً... وبالعافية.

القهوة السريعة

(للسفر والحالات الطارئة)

المقادير :

لتر ماء (تقريباً 4) كأسات).

(3/4) فنجال قهوة.

(1) ملعقة هيل.

(1/2) ملعقة شاي مسمار.

(1/2) ملعقة شاي زنجبيل.

(1/2) ملعقة حليب بودرة.

رشة زعفران

[أ]

الطريقة :

توضع المقادير (أ) في ترمس القهوة. ثم إذا غلى الماء يصب منه مقدار كوب واحد في الترمس ويُغلق ثم يرج جيداً. ثم تفتح ثانية ويضاف باقي الماء المغلي. وتترك مدة (5) دقائق تكون جاهزة للتقديم.... وبالعافية.

الحليب بالشوكولاته والكرامل

المقادير والطريقة :

1 - يقدح (1) فنجال سكر حتى يشقر ثم يصب عليه (1) كأس حليب ويحرك على النار حتى يذوب السكر ثم يرفع على النار .

2 - يصب في الخلاط (1 - 2) كأس ماء + (4 - 7) ملاعق حليب جاف + علبه فستق + الحليب مع الكرامل (الذي سبق عمله) + ملعقة نسكويك. وتخلط جيداً ويفضل شربه بارداً وبالعافية .



2



1



الكسكس والبسكويت



كِيكة الكاكاو (1)

المقادير :

1 كأس دقيق	2 ملعقة كاكاو	ربع ملعقة نسكافيه
3 بيضات	ثلاثة أرباع كأس سكر	بيالة زيت
1 1/2 ملعقة باكنج بودر .		

الوجه :

ربع كأس حليب	واحد ونصف إصبع زبدة
كأس سكر بودرة	5 ملاعق كاكاو

الطريقة :

- نضع الكيكة بخلط مقاديرها كأي كيكة ثم نضع في صينية مدهونة بالزيت وتدخل الفرن .
- تخلط المقادير السابقة (مقادير الوجه) جميعاً في الخلاط وتصب على وجه الكيكة وهي باردة .
- وبالعاية .

كِيكة الكاكاو (2)

المقادير :

(أ) نصف أصبع زبدة سائحة	كأس ماء	2 ملعقة كاكاو ملائنة .
(ب) 2 كأس دقيق .	1 ملعقة باكنج باودر + فانيليا .	واحد ونصف إصبع زبدة
(ج) بيضتين .	كأس سكر ناعم .	كأس سكر ناعم
1/2 كأس زيت .	1/2 كأس لبن .	ربع كأس حليب سائل
		5 ملاعق كاكاو .

الطريقة :

في حمام مائي نضع : الزبدة ثم السكر ثم الحليب ثم الكاكاو مع التحريك المستمر حتى تتداخل وتسخن ثم نضع هذه الخلطة في الخلاطة لتبرد وبعد ذلك تصب فوق الكيكة وبالعاية .

- 1 - تخلط (أ) ونتركها في وعاء جانباً .
- 2 - تخلط (ب) ونتركها في وعاء جانباً .
- 3 - تخلط (ج) بخلاط الكيك ثم نضع عليه قليل من (أ) ثم قليل من (ب) بالتناوب . وهكذا .. حتى ينتهي المقدار .
- 4 - ندهن الصينية بالطحينة وتصب فيها الخلطة ثم نخبز في الفرن .

أصابع جما

المقادير :

- (1 ¼) كأس زيت
- (1 ½) كأس سكر.
- (4) بيضات.
- (3) كأسات دقيق.
- رشة فانيليا.
- (1) ملعقة بيكنج بودر.
- (2/3) كأس سميد.
- (½) فنجال عصفر.
- (¼) كأس حليب بودر

1



الطريقة :

- 1 - يحمس (الحليب + السميد) على نار هادئة حتى يحمر لونه ويصبح لونه بني.
- 2 - يخلط في الخلاط: (البيض + الزيت + العصفر + السكر + الفانيليا).
- 3 - يخلط (الدقيق + السميد + الحليب + البكنج بودر) في زبدية بلاستيكية.
- 4 - تخلط السوائل بالمقادير الجافة وتعجن بها جيداً حتى تتكون عجينة لينة نوعاً ما.
- 5 - تشكل العجينة على هيئة أصابع عريضة وطويلة نوعاً ما. (الصورة 1) تدهن بالبيض وترش بكمية وفيرة من السمسم. وتدخل الفرن حتى تحمر من أسفل ثم تشغل العين العلوية بحيث تتحمر من أعلى... وبالعافية.

الكوكيز

المقادير :

- (2) إصبع زبدة لينة.
- (2 ½) كأس دقيق.
- (1) بيالة حليب بودرة.
- (1) ملعقة صغيرة بكنج بودر.
- (1) بيضة.
- (2) بيالة سكر مطحون.
- (1) بيالة زيت.
- (½) ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :

- 1 - يخلط (الدقيق + البكنج بودر + السكر + الحليب) سوياً، ثم تفرك جيداً بالزبدة.
- 2 - تضاف البيضة و الزيت و الفانيليا، وتعجن العجينة جيداً، حتى تتكون عجينة متماسكة وقريبة إلى اللون (الصورة 1).
- 3 - نحضر الآلة الخاصة بالتي فور (الصورة 2) بحيث يفك الجزء الأمامي منها (أي الفوهة الأمامية تكون مفتوحة تماماً بدون قمع أو حاجز).
- 4 - نأخذ كمية من العجين ونشكلها باليد على هيئة اسطوانة ليسهل إدخالها في الآلة، ثم ندخلها ونبدأ بالضغط، ونكون قد جهزنا من قبل خيط سميك بحيث أنه كلما خرج لنا جزء من العجينة من أثر الضغط نقطعه بواسطة الخيط (الصورة 3) وذلك حتى يأخذ الشكل المعروف للكوكيز.
- 5 - نصف قطع العجين المستديرة في صينية تيفال (الصورة 4) وتدخل الفرن حتى تحمر من أسفل وتشقر خفيفاً من أعلى.
- 6 - نخرج من الفرن ونترك قليلاً لتتشف .. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

- 1 - بالإمكان الاستغناء عن الآلة وتقريص الكوكيز باليد، لكن ستفقد السطح المشعر المعروف للكوكيز.
- 2 - بالإمكان كذلك استخدام دموع الشوكولاته الصغيرة والتي تضيفنها إلى العجينة قبل تشكيلها.
- 3 - كذلك يمكن قسم العجينة إلى نصفين، وإضافة ملعقتين شوكولاته بودرة إلى إحدهما، لتحصلي على عجينة بنية بالشوكولاته، ثم أثناء العمل تقومين بعمل إسطوانتين من العجين إحدهما بيضاء والأخرى بنية، ثم الصاقهما ببعضهما وإدخالهما في الآلة وذلك حتى يعطينا كوكيز مقسوم إلى نصفين أبيض وبني.
- 4 - كما يمكنك خميص قليل من جوز الهند (تقريباً ربع كأس) وإضافته إلى العجينة لإعطاء لون ذهبي مع نكهة جوز الهند... وبالعافية.



4



3



2



1

البرازق

المقادير :

العجينة :

- (2) كأس دقيق.
- ربع ملعقة فانيليا.
- (1) كأس سمنيد.
- (1½) كأس سكر مطحون.
- (1) كأس حليب بودرة.
- (2) أصبع زبدة.
- (½) كأس زيت.
- (1) ملعقة بيكج بودر.
- (1) ملعقة خميرة.
- (1) كأس ماء للعجن.

[أ]

- (2) كأس سمسم محمص.
- (2) ملعقة شيرة أو عسل.
- (2) ملعقة ماء ورد.

- (½) كأس فستق مجروش.

طريقة الإعداد :

- قومي بقطع قطعة صغيرة من العجين وكوريها بيديك (صورة 1، 2) ثم رصيها بلطف في الفستق من أحد وجهيها (الصورة 3).
- اقلي كره العجين ورصيها من وجهها الآخر بقوة في السمسم حتى تنفرد، وينفطر وجهها تماماً بالسمسم (الصورة 4، 5، 6).
- ضعها بشكلها هذا في الصينية (صورة 7).
- إذا انتهت الكمية توضع في الفرن حتى تتحمر من أسفل وحتماً ستتحمص من فوق كذلك.
- تخرج من الفرن وتوضع على ورق نشاف حتى تيبس..وبالعافية.

الطريقة :

- 1 - إعداد العجينة :
- تخلط المقادير الجافة سوياً، ثم تفرك بالزبدة مع الزيت جيداً.
- يصب الماء وتعجن حتى تتكون عجينة متماسكة.
- تترك العجينة مدة ساعة لتختمر.
- 2 - أخلطي مقادير (أ) سوياً حتى يتلبك السمسم قليلاً وضعيها في طبق كبير مسطح.
- 3 - ضعي الفستق في طبق مسطح آخر.

طريقة أخرى للبرازق :

تختلف فقط في العجينة بحيث تكون عجنتها نفس عجينة (أصابع جحا) ونكمل بنفس طريقة عمل البرازق وبالعافية.



1



6



5



4



3



بسكويت اللوز

المقادير :

في الخلاط :

- 3 ملاعق دقيق
- 5 ملاعق سكر
- نصف أبيض زبدة (إما لين أو سائح)
- بيضتان
- فانجال ماء
- فانيليا

الطريقة :

- نصب في صينية الفرن ملعقة ملعقة من هذه العجينة السائلة على هيئة دوائر (أقراص) ثم يذر عليها اللوز المبشور (الصورة 1) ونوضع في الفرن (النار من تحت) .
- ثم إذا خمدت اطرافها على هيئة حلقة حمراء من فوق تخرج مباشرة وتطوى وهي لينة على إسطوانة قصدير مثلاً (أو) تدخل وسط كأس حتى تنفوس (الصورة 2) وستنشف مباشرة ... وبالعافية .

2



1



السوفليه

المقادير :

(أ) :

- (1 ½) كأس حليب بودرة.
- (1 ½) كأس شوكولاته نسكويك (بودرة).
- (1 ½) كأس ماء.

(ب) :

- (½) إصبع زبدة.
- (1) فنجال سكر.
- (2) ملعقة دقيق.

(ج) :

- (2) بيضة.
- (1) ملعقة بيكنج بودر.
- (1) ملعقة شاي فانيليا.

الطريقة :

- 1 - حرّك الزبدة في قدر على نار هادئة، ثم إذا ذابت يضاف لها الدقيق و تقلب حتى يتمازج وتظهر رائحة طيبة لحمس الدقيق ثم يضاف السكر ويحرك.
- 2 - وفي وعاء بلاستيكي تخلط مقادير (أ) بالخفاقة اليدوية جيداً، ثم يصب نصفها على الدقيق و الزبدة. وتقلب جيداً ولكن على نار هادئة جداً حتى يتمازج جيداً، ثم نصب النصف الباقي من خليط (أ) وتحرك كذلك على نار هادئة مع مراعاة أن يسخن الخليط قليلاً **ويجب ألا يغلي مطلقاً ولا حتى يقارب للغليان.**
- 3 - تخلط مقادير (ج) بالخفاقة اليدوية في وعاء، ثم تصب على الخليط السابق على النار الهادئة، وتحرك مدة دقيقة واحدة فقط، ثم يُصب الخليط (دون أن يغلي) في أكواب فخارية وإن لم يتوفر لديك فلا بأس من استخدام أكواب خزفية (صيني)، ثم تدخل الفرن مع مراعاة إنزال رف الفرن لأنزل مستوى وإشعال العين العلوية فقط. ويترك في الفرن مدة ثلث ساعة.. سنلاحظين تكون طبقة منتفخة أعلى الطبق تشبه الكيك بعرض (1) إنش. وأما جوف الطبق فسيكون سائل تخين... يقدم الطبق ساخناً وبالعافية.

قرص عمل

المقادير :

- 8 كأسات دقيق بر
- 2 كأس سكر
- 2 كأس سمن (أو زيت)
- 2 فنجال عصفر
- 2 ملعقة فلفل أسود
- 2 ملعقة فلفل أحمر
- 2 ملعقة حبة سوداء
- 2 ملعقة صلصة
- 2 ملعقة كمون
- ماء للعجن .

الطريقة :

- تعجن المقادير ثم تترك مدة ساعتين لقرتاح.
- تقطع العجينة إلى كرات متوسطة الحجم (ان كنت ستقرصها على حديدة القرصان) أو الى كرات صغيرة (إن كنت ستقرصها بالآلة أو حديدة المراصيع) (الصورة 1).
- تترك مدة ساعة ايضاً ثم تفرد بالنشابة (أو برق) مثل المرقوق (اقراص رهيبة) ثم يقرص على الصاجة أو الحديدة (أو مباشرة يفرد ويحمر بالآلة كما في الصور 2 . 3 . 4).
- ويحمر من الوجهين ثم يوضع جانباً على ورق نشاف حتى ييبس (الصورة 5).. وبالعافية



السويسرول

المقادير :

(مقدار واحد من الكيكة الإسفنجية) (*)

الحشوة :

علبة قشطة

3 ملعقة سكر

(1 - 2) ملعقة كاكاو هنتز (بودرة الكاكاو المروية)

(*) الكيكة الإسفنجية (المقدار الواحد) :

1 كأس دقيق

6 بيضات

1 ملعقة بكنج بودر

فانيليا

1 كأس سكر مطحون .

طريقةها :

يخلط البيض بخلاط الكيك حتى يهيش ويبيض ثم يضاف له الفانيليا ثم السكر تدريجيا ثم الدقيق تدريجيا ثم في الآخر البكنج بودر.



الطريقة :

- 1 - تعمل الكيكة الإسفنجية.
- 2 - تصب في صينية تيفال مستطيلة (اكبر المقاسات) وتدخل الفرن لمدة (10) دقائق فقط .
- 3 - تخرج من الفرن وتقلب على قطعة كبيرة من القصدير (الصورة 1) وتدهن بالحشوة، أو بالمرني حسب الرغبة (الصورة 2).
- 4 - تلف على هيئة السويسرول المعروفة (الصورة 3) وتلف في قصدير (ونحاول مع كل لفة أن نبعد القصدير حتى لا يدخل داخل الكيكة) (الصورة 4)
- 5 - تدخل الفريزر مدة (2) ساعة حتى تبرد وتثبت ثم يزال القصدير و تقطع حلقات ... وبالعافية.



كيك الكراتين المقطع

المقادير والطريقة :

- نضع كيكة العلاتي بالشوكولاتة (كيك الكراتين الجاهز) أو أي نوع تفضلين بحيث يحضر كما هو مدون على كرتونته ثم تسكب في الصينية ذات الثقب مع مراعاة دهنها بالزيت وتدخل الفرن حتى تنضج .
- تخرج من الفرن وتقلب في صحن مسطير وتقطع شرائح ثم نعاد ثانية للصينية و تساقى بالخلطة الآتية :

في الخلط نخلط :

- | | |
|-----------|-------------|
| 4 | فناجيل سكر |
| 6 | ملاعق حليب |
| 2 | بيالة ماء |
| 3 | ملاعق كاكاو |
| ربع بيالة | زيت |

ثم نصب على الكيكة و إذا تشربتها نعود ونقلبها مرة أخرى في الصحن المستدير ... وبالعافية .

فائدة :

قال ابن مفلح رحمه الله تعالى : " ينبغي أن ينوي الإنسان بأكله وشربه التقوى على التقوى وطاعة المولى سبحانه وتعالى " . [الآداب الشرعية 3 / 309] .

وقال الغزالي : " أن ينوي بأكله أن يتقوى به على طاعة الله تعالى . ليكون مطيعاً بالأكل . ولا يقصد التلذذ والتنعم بالأكل " [إحياء علوم الدين 6 / 3] .

الإنسان عندما يأكل ويشرب . طالباً بذلك الأجر من الله تعالى . مستعيناً بطعامه وشرابه على طاعة ربه . من قيام ليل . وصيام بالنهار . كان له أجر ذلك الأكل والشرب . بل حتى عندما يطعم أهله ويسقيهم . ناوياً بذلك الأجر من الله تعالى وسد حاجتهم . وكف أيديهم عن الناس . أجره الله على ذلك . قال صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : " إِنَّمَا الْأَعْمَالُ بِالنِّيَّاتِ . وَإِنَّمَا لِكُلِّ امْرِئٍ مَا نَوَى . فَمَنْ كَانَتْ هِجْرَتُهُ إِلَى اللَّهِ وَرَسُولِهِ فَهَجَرْتُهُ إِلَى اللَّهِ وَرَسُولِهِ . وَمَنْ كَانَتْ هِجْرَتُهُ إِلَى دُنْيَا يُصِيبُهَا أَوْ امْرَأَةٍ يَتَكَيِّفُهَا . فَهَجَرْتُهُ إِلَى مَا هَاجَرَ إِلَيْهِ " . [متفق عليه] .

الشابورة

المقادير :

[أ] :
2كأس دقيق + ملعقة بكنج بودر .

[ب] :

في الخلاط :

3 بيضات
ثلاث أرباع كأس زيت
كأس سكر

الطريقة :

نضع [أ] على [ب] وتعجن جيداً ثم تفرد في صينية مدهونة بالزيت ثم يذر على وجهها سمسسم محمص وتدخل الفرن حتى تنضج وتحمّر ثم تقطع طولياً ولنتيجة أفضل: نقلب كل قطعة على جنبها ويحمّر كل جنب من أعلى بواسطة شواية الفرن العلوية.... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

غسل اليدين قبل الطعام وبعده :

جاء في الحديث عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رضي الله عنه قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : " مَنْ بَاتَ وَفِي يَدَيْهِ رِيحُ غَمَرٍ ، فَأَصَابَهُ شَيْءٌ ، فَلَا يَلُومَنَّ إِلَّا نَفْسَهُ " .
[أخرجه الترمذي وأبو داود وابن ماجه وأحمد والدارمي ، وصححه الألباني] .

الغمر : زهم اللحم أو الدسم ، أو الرائحة التي تبقى في اليد بعد الأكل.

وَعَنْ عَائِشَةَ رضي الله عنها ، أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ ، كَانَ إِذَا أَرَادَ أَنْ يَنَامَ وَهُوَ جُنُبٌ تَوَضَّأَ ، وَإِذَا أَرَادَ أَنْ يَأْكُلَ غَسَلَ يَدَيْهِ " ... [أخرجه النسائي]

كيك أمي

المقادير :

- 2 كأس دقيق
- 3 بيضات
- برتقالة
- ½ ظرف كريمة كارامل
- ملعقة فانيليا
- ثلاث أرباع كأس ماء
- كأس سكر
- كأس زيت
- 3 ملاعق حليب
- 2 ملعقة باكنج بودر

الطريقة :

يقشر نصف البرتقالة ويبقى النصف الآخر (بعد غسلها جيداً) ثم تقطع وتخلط في الخلاط (خلاط الكأس) مع بقية السوائل لمدة ربع ساعة ثم تسكب الخلطة على الدقيق والباكنج باودر وتخلط بالسلك جيداً ثم تسكب في الصينية ويدخلها في فرن حار حتى يحمر الوجه.... وبالعافية.

* الشكر يزيد النعم ويحفظها من الزوال :

قال تعالى : "لئن شكرتم لأزيدنكم ولئن كفرتم إن عذابي لشديد" [إبراهيم].

وقال تعالى : "وقليل من عبادي الشكور" [سبا].

وقال تعالى : "وضرب الله مثلاً قرية كانت آمنة مطمئنة يأتيها رزقها رغداً من كل مكان فكفرت بأنعم الله فأذاقها الله

لباس الجوع والخوف بما كانوا يصنعون" [النحل].

وقال تعالى : "ألهاكم التكاثر * حتى زرتم المقابر * كلا سوف تعلمون * كلا لو تعلمون علم اليقين *

لترون الجحيم * ثم لترونها عين اليقين * ثم لتسألن يومئذ عن النعيم" [التكاثر]..

بسكوت مالح

بالجبين الأبيض (1)

المقادير :

[أ] :

4 كأس دقيق - ملعقة باكنج باودر - ملعقة كمون -
ملعقة الشاي ملح

[ب] :

في الخلاط :

كأس لبن
1 ½ كأس جبين أبيض
½ كأس زيت .

الطريقة :

تعجن [أ] مع [ب] ثم تشكل حسب الرغبة ويذر عليها سمسم (بعد دهنها بالبيض) او زعتر او سماق حسب رغبتك وتخبز في الفرن.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

من الاشكال المقترحة: ان جعل اعواد طويلة (كما في الصورة) ثم جُمع في قنينة.
أو تشكل على هيئة اعواد قصيرة وتبرم , او جعل كالانبوبة وتلف على هيئة الفيونكة.. وبالعافية.

الطريقة :

يبشّر الجبن وتسيح الزبدة وتخلط معه ثم يضاف إليها البيض ثم الدقيق + البكنج بودر ونعجّر سويًا ثم تشكل أشكال مختلفة وتصف في صينية وبار عليها سمسم وحبّة سوداء تدخل الفرن حتى تنحمر وبالعافية .

المقادير :

نصف كأس جبين أبيض
بيضتين
صبع زبد
ذرة ملح
2 كأس دقيق
ملعقة بكنج بودر .

بسكوت مالح

بالجبين الأبيض (2)



كيكة التوت

المقادير والطريقة :

١ - صنع كيكة عادية (ككيكة البرتقال مثلا في قسم الكيك) ولكن عوضاً عن الحليب أو البرتقال نضع كأس من عصير التوت (١)

٢ - إذا نضجت الكيكة نساقها أيضا بكأس ونصف من عصير التوت ونضعها في الفريزر حتى تبرد .

٣ - نحضر الخلطة التالية :

(2 باكيت دريم ويب + نصف كأس حليب بارد) يخلط بخلاط الكيك حتى يثقل ويصبح كالكرمة ثم

يضاف له :

6 حبات جبنة كيري

2 ملعقة سكر

علبة قشطة

يأن تخلط في خلاط الكأس ثم تضاف للدريم ويب وتخفق معه ثم تواسى على الكيكة وتعاد الفريزر .

٤ - نعمل :

2 كوب عصير توت و نضيف له قليل من السكر ويوضع على النار حتى يغلي ثم نذيب (4 ملاعق نشا في ½ كأس ماء بارد) ونضيفه على العصير ويحرك بسرعة كي لا يتكتل ثم يرفع عن النار ويترك ليفتر قليلا مع التحريك المستمر ثم يصب (بحذر) بواسطة المعلقة على الكيكة وتعاد للفريزر حتى تبرد ثم نقطع حسب الرغبة وتقدم..... وبالعافية .

ملاحظة : عصير التوت أو الليمون المركز يخلط منه مقدار 5 ملاعق مع كأس ماء ليعطي كأس من عصير التوت

بقشة العروس

المقادير :

- 10 شرائح سبرغ رول كبير (الصورة 1).
- بسكويت (فريري) المستدير أو أي بسكويت يقوم مقامه (ليس مالح ولا حالي) (كالذي في الصورة 2).

الحشوة :

- زعتر حسب الرغبة.
- نصف باكيت جبنة بيضاء صغيرة .

للتثبيت :

- (دقيق + ماء).
- وحتاجين الى كرات ينقع في ماء ساخن مغلي .

الطريقة :

- 1 - تقطع الشريحة (السبرغ رول) الواحدة الى 4 قطع (الصورة 3).
- 2 - توضع الحشوة في كل واحدة (الصورة 3).
- 3 - تلم أطرافها وتربط بخيط الكراث لتصبح كالصّره (الصورة 3).
- 4 - تثبت الصّره في البسكويت المستدير بواسطة (الدقيق + الماء) (الصورة 4).
- 5 - تدخل الفرن لتحمر (يشقر لونها فقط).... وبالعافية .





كيكة بالتوفي والمكسرات

المقادير :

- كيكة بيضاء تعمل كأى كيكة (بالإمكان استخدام إحدى الطرق الواردة هنا في هذا القسم).
- تعجن وتوضع في صينية دائرية أو مثقوبة وتدخل الفرن حتى تنضج.

صوص التوفي :

- 4 ملاعق كبيرة سكر.
- 4 ملاعق قشطة.
- 4 ملاعق كبيرة عسل.
- كوب مكسرات (فستق + لوز + كاجو + بندق) .

الطريقة :

- إذا بردت الكيكة تقلب. ونعد أثناء ذلك صوص التوفي وذلك بإذابة السكر ثم إذا تشقر فوق النار نضيف القشطة والعسل وحرك جيداً حتى يتكون لدينا التوفي ونضع المكسرات وتخلط جيداً .
- يصب فوق الكيكة وتدخل الفرن تحت الشواية مدة بسيطة حتى يصبح لون السطح بني فاتح وتترك لتبرد ثم تقدم.... وبالعافية .

تورتة الأناناس

المقادير :

- كيك إسفنجية^(*) (مقدار واحد فقط)
- علبة شرائح أناناس + عصيرها.
- 4 فناجيل سكر خشن.

الطريقة :

- يوضع السكر في قدر على النار (الصورة 1) حتى يذوب ويحمر (الصورة 2) ثم يصب في صينية تيفال مستديرة و يرص فوقه الأناناس دوائر متكاملة (واحدة في الوسط والبقية حولها) (الصورة 3).
- تصب عجينة الكيك فوقها (الصورة 4) ويكون الفرن حار قبل إدخال الكيك فيه وبعد (10) دقائق تخفف النار الى 200 درجة.
- بعد النضج تقلب في صحن مستدير وتساقى بشراب الأناناس وبالإمكان تجميلها بالدرم ويب الخفوق وحبات الكرز.... وبالعافية .

(*) الكيك الاسفنجية (المقدار الواحد) :

- | | | |
|------------|-------------------|-------------------|
| 1 كأس دقيق | 6 بيضات | 1 ملعقة بكنج بودر |
| فانيليا | 1 كأس سكر مطحون . | |

طريقتها :

- يخلط البيض بخلاط الكيك حتى يهيش ويبيض ثم يضاف له الفانيليا ثم السكر تدريجياً ثم الدقيق تدريجياً ثم في الآخر البكنج بودر.



كيسة الرمل

المقادير :

علبة زبادي.
(3) بيضات.
($\frac{3}{4}$) كأس سكر.
($\frac{1}{2}$) كأس زيت.
($1\frac{1}{2}$) كأس دقيق.
ملعقة بيكنج بودر.
رشة فانيليا

للوجه :

ثلث علبة حليب مركز محلى.
($\frac{1}{4}$) كأس سميد يحمص في تاوة على النار حتى يصبح ذهبياً (كالرمل).

الطريقة :

- 1 - نقوم بإعداد الكيسة من خلال خلط المقادير السائلة في الخلاط ثم تصب على (الدقيق مع البيكنج بودر) وتخلط بالخفاقة اليدوية. ثم تصب في صينية مستديرة. وتدخل الفرن حتى تنضج وتحمر من الأعلى.
- 2 - إذا أخرجناها من الفرن نقلب ثم نقوم بتشريب الوجه بالحليب المركز المحلى. ثم يرش السميد فوقه بحيث يكون شكله كالرمل.. وبالعافية.

تورتة التوست للأطفال

(دون فرن)

المقادير :

- كيس خبز توست.
- 2 باكيت كريمة كراميل. وجّهزه كالعادة بغلي:
(2 كأس ماء + 4 ملاعق حليب + 2 باكيت كريمة كراميل)
- 2 باكيت دريم ويب.
- ثلاث أرباع كأس حليب بارد.

الطريقة :

- ننزع أطراف التوست ثم نرص طبقة منه في القالب متحرك القاعدة ونشربها بالكريم كراميل ثم نضغط عليها بالشوكة.
- نضع طبقة أخرى من التوست ونشربها كذلك بالكريم كراميل ثم نضغط عليها بالشوكة لكي يتشرب التوست بالكراميل ونضعه في الثلاجة لكي يبرد .
- وفي هذه الأثناء نجهز الكريمة البيضاء وذلك بخفق الدريم ويب بالحليب البارد جيداً وذلك بخفاق الكيك حتى تكون لدينا كريمة التزيين جاهزة فنغطي بها وجه الكيكة ونزينها بالقمع حسب الرغبة وبعد ذلك نضعها في الثلاجة لتبرد قليلاً..... وبالعافية.

تورتة ستراوبيري

المقادير :

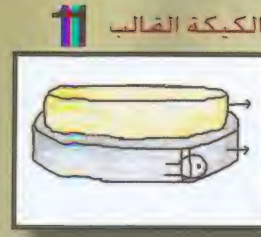
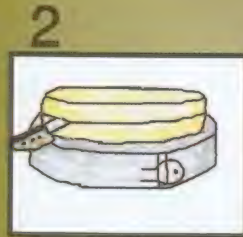
- بمقدار من الكيك الاسفنجية (+).
- 12 باكيت درم ويب + (1½) بيالة حليب سائل بارد.
- (3) غلب صغيرة فروالة طازجة.
- (1½) كوب جوز هند.
- (3) علبه سفن أب.
- (2) ملعقة مربي فراولة.

الطريقة :

- 1 - خضر العجينة وتوضع في صينية تيفال مستديرة مع مراعاة دهن الصينية بقليل من الزيت. ولو قمت بقص ورقة زبدة على شكل دائري بحجم قاع الصينية ووضعته داخلها ثم صببتي العجينة فوقه لكان أفضل.
- 2 - نخبز الصينية في فرن متوسط الحرارة (200°) مع مراعاة عدم فتح الفرن في العشر الدقائق الأولى.
- 3 - أثناء ذلك قومي بتحضير الدرم ويب وذلك بخلطة مع الحليب بخلاط الكيك حتى يثقل قوامه، وضعيه في الثلاجة.
- 4 - قطعي الفراولة (حسب رغبتك في تجميل التورتة) بحيث أن الفراولة التي يكون شكلها غير جيد قطيعها قطع صغيرة جداً لوضعها داخل الكيك.
- 5 - نقلب الكيك فوق قالب التشيز كيك المقلوب (الشكل 1).
- 6 - نصف الكيك بالعرض بواسطة سكين طويلة (الشكل 2).
- 7 - نفصل الطبقتان عن بعضهما. (الشكل 3) ثم تساقى الأولى بنصف مقدار السفن أب ثم يدهن وجهها بالدريم ثم ترش بالفراولة المقطعة صغار.
- 8 - نعاد الطبقة الثانية فوقها ثم ترش كذلك بالنصف الثاني من مقدار السفن أب ويدهن وجه الكيك وجوانبها بالدريم ويب و يواسى جيداً.
- 9 - يحمس جوز الهند في تاوه على النار حتى يشقر لونه ثم يبرد ويوضع على جوانب الكيك (الشكل 4).
- 10 - نصف الفراولة على سطح الكيك حسب رغبتك وذوقك، وإن أحببت إضافة ورود من الدرم ويب بواسطة القمع للتجميل.
- 11 - ندهن الفراولة بالمربي بواسطة الريشة لإعطاء اللعان ثم تفك جوانب القالب. وتدخل التورتة للثلاجة لتبرد.

ملحوظات التطبيق :

- 1 - بالإمكان استخدام قشطة الخفق بدلاً من الدرم ويب وذلك بخلطها جيداً بخلاط الكيك. ثم إذا غلظ قوامها يضاف لها الفانيلا والسكر.
- 2 - يمكنك الاستغناء عن المربي وذلك بوضع ربع كوب من السفن أب على النار مع ملعقة نشاء صغيرة وتحريكها حتى تغلظ. ثم إذا فترت تدهن بها الفراولة.
- 3 - لمعرفة مقدار الكيك الاسفنجية انظري ص 282 ... وبالعافية.



فطيرة التفاح بالقرفة (الشبكة)

المقادير :

- 1 ¼ كأس دقيق
- ½ كأس سكر
- ½ كأس سمنة فارم مذابة
- 1 ½ ملعقة بيكينغ باودر
- رشة فانيليا
- 2 بيضة
- ¼ كوب ماء



الحشوة :

- 4 تفاح أحمر مقشر ومبشور * ¼ كأس سكر + 1 ملعقة قرفة مطحونة.
- * توضع جميعاً في قدر على نار هادئة حتى ينشف ماء التفاح وتتماسك ثم تطفأ النار.

الطريقة :

- تعجن المقادير سوياً بخلط المقادير الجافة أولاً ثم تعجن بالسوائل بحيث يكون قوامها ميل إلى اللينة.
- تقسم إلى قسمين بحيث يكون أحدهما أكبر من الآخر (بنسبة الثلثين الى الثلث).
- يفرد الجزء الأول باليد في صينية بايركس مستديرة (الصورة 1) ثم توزع الحشوة جيداً (الصورة 2) ثم توضع الطبقة الثانية على هيئة شبكة بحيث تُبرم قطع من العجين باليد وتصف على شكل الشبكة أو يمكنك استخدام قمع البيتي فور لذلك (الصورة 3).
- تدخل الصينية للفرن بحيث تكونين قد أشعلت عين الفرن التحتية قبل الإعداد ، ثم إذا تشققت من الأسفل خمر من الأعلى.
- تقطع بعدما تبرد مثلثات وتقدم مع العصير.. وبالعافية..

3



2



1



كيسة الشبكة

المقادير:

أ - العجينة:

- (1 ½) كأس دقيق.
- (3) بيضات.
- (½) كأس زيت.
- (1) كأس سكر.
- (2) ملعقة حليب.
- (¾) كأس ماء.
- (2) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

ب : (جين شرائح)

ج - السقوة:

- (½) كأس ماء.
- (1) باكيت كريمة كارامل.
- (1) ملعقة نسكافيه.
- (1) فنجال سكر.

الطريقة:

- 1 - تخلط مقادير العجينة لإعداد الكيك. وذلك كما تعودت في أي كيسة. ثم توضع في صينية متحركة القاعدة بعد تبطين قاعدتها بالقصدير. وتدخل الفرن لتنضج.
- 2 - بعد النضج يقطع الجين شرائح ويصف على وجه الكيسة بشكل شبكة.
- 3 - نعد السقوة بخلط مقاديرها ووضعها على النار حتى تغلي ثم تترك لتفتر قليلاً مع التحريك المستمر (الكي لا يجمد وتكتل) ثم نصب بالملعقة على وجه الكيسة وتدخل الثلاجة لتبرد.
- 4 - نعد جوانب الصينية وتقدم.... وبالعافية.

كيسة منها وفيها

المقادير :

(أ) :

كأس سكر.
كأس زيت.
كأس ماء.
(4) ملاعق حليب بودرة.
(4) ملاعق شوكولاته بودرة (مرة)

(2) بيضة.

(ب) :

(1) كأس دقيق.
(1) ملعقة بيكنج بودر.



الطريقة :

- 1 - تخلط مقادير (أ) في الخلاط، ثم يؤخذ منها مقدار (¼) كأس ويوضع في الثلاجة وهذا هو الصوص ويضاف البيض للباقي في الخلاط ويخلط مرة أخرى.
- 2 - تصب الخلطة على المقدار (ب) حتى تتكون عجينة الكيك بقوامها المعروف.
- 3 - تصب العجينة في صينية معدن متوسطة أو بإيركس كبيرة. وتخبز في الفرن مدة (½) ساعة تقريباً.
- 4 - إذا أخرجت من الفرن نصب فوقها الصوص الذي أخذناه من الخلطة مسبقاً. ويواشى عليه. ويذر فوقها فستق مجروش (حسب الرغبة).. وبالعافية.

كبة النسكافيه

المقادير :

- 4 بيضات
- ثلاث ونصف كأس سكر
- 2 كأس دقيق
- واحد ونصف ملعقة باكنج بودر
- ثلاث ونصف ملعقة نسكافيه
- كأس زيت
- 5 ملاعق حليب تذاب في كأس ماء .

مقادير الوجه :

- كأس سكر
- اصبع زبدة
- 2 بيضة
- ملعقة نسكافيه

الطريقة :

- 1 - **الكبة :** تعمل كأي كبة مع مراعاة وضع الباكنج بودر والنسكافيه في الآخر . وتخبز في الفرن حتى تنضج وتشقر ثم تترك لتبرد.
- 2 - **الخلطة :** يسخن الزيت على النار ثم ترفع ونضع السكر والبيض والنسكافيه ثم تخلط بخلاط الكيك ثم تعاد على النار ولكن على حمام مائي إلى أن تسخن ثم توضع في زبدية بلاستيك صغيرة وتبرد في الفريزر .
- 3 - **يسكب** هذا الوجه على الكبة (بعد قلبها) ويؤاسى عليها ثم توضع في الثلاجه ليبرد .. وبالعافيه

الفتيت السريع

المقادير :

اثنين ونصف كأس دقيق بر	ملعقة حبة سوداء
4 بيضات	ذرة ملح
نصف كأس زيت	2 ملعقة صغيرة باكنج باودر
كأس ونصف سكر مطحون	ملعقة شاي كركم
ملعقة هيل	ذرة زعفران
ملعقة يانسون	ماء للعجن

الطريقة :

توضع جميع المقادير في الخلاط عدا الدقيق والباكنج باودر ثم يعجن بها مع مراعاة أن العجينة تكون لينه (مثل المرصيع) ثم تصبب على الصاج وحممر من الجهتين وتترك في الهواء الطلق على ورق نشاف قليلا حتى تنشف وتيبس.. وبالعافية ...

الكليجة القصرية

المقادير :

ثلاثة أرباع كأس سمن (نباتي)
5 كأسات دقيق بر
كأس دقيق ابيض
2 كأس ماء
1 ملعقة فلفل أسود
1 ملعقة ليمون أسود
ملعقة هيل
ملعقة زنجبيل
½ ملعقة شاي صفار الزعفران
½ كأس سكر .

مقادير الحشوة :

ملعقة ليمون أسود
ملعقة قرفة
ملعقة هيل
ملعقة زنجبيل
ملعقة فلفل أسود
2 كأس سكر خشن .

تخلط سوياً

الطريقة :

- تعجن المقادير جيداً ثم تترك لترتاح مدة ربع ساعة ثم تقطع كور صغيرة تقريباً (35) قطعة ثم تترك ترتاح مرة أخرى مدة ساعة.
- تفتح كل كرة ويوضع بداخلها ملعقة من الحشو (ملعقة صغيرة) ثم تضغط على هيئة قرص وتشكل بما يزخرفها.. ويدهن كل قرص بالبيض ونخبز في فرن حار ونلاحظ انها سوف تنتفخ ... وبالعافية.

كيكة التمر

المقادير :

بيضة	(1 ½) كأس دقيق
كأس سكر	كأس ماء مغلي
مكسرات مجروشة	كأس تمر معبوظ
2 ملعقة باكنج باودر	½ كأس زيت
	ملعقة هيل

الطريقة :

يوضع الماء المغلي على التمر ثم تخلط بقية المقادير مع بعضها ما عدا الدقيق والتمر والمكسرات ثم يعاقب بين الدقيق والتمر على المكونات التي خلطت وفي الأخير توضع المكسرات (في أعلاها أو صلبها) ثم تسكب في صينية مدهونة بالزيت وخبز في الفرن.. وبالعافية

الكيكة الرغافة

المقادير :

11 كيكة إسفنجية (مقدار ونصف) وهذه مقاديرها :

كأس ونصف دقيق
9 بيضات
1 ½ ملعقة بكنج بودر
فانيليا
1 ½ كأس سكر مطحون .

(ب) الخلطة المتوسطة :

½ علبة قشطرة + سكر مطحون + ملعقة صغيرة كاكاو بودرة + نصف
فنجال من الحليب السائل .

(ج) الخلطة العلوية :

(1½) علبة قشطرة + سكر مطحون (حسب الذوق) + 2 ملعقة كاكاو بودرة.

الطريقة :

- نخلط البيض حتى يهيش ويبيض ثم يضاف له الفانيليا ثم السكر
تدرجياً ثم الدقيق تدريجياً ثم في الآخر البيكنج بودر.
- يصب الخليط في صينيتين دائرتين متطابقتين وتوضع في فرن مسخن
مسبقاً ثم بعد (10) دقائق تهدأ النار مع مراعاة عدم فتحه في العشر
دقائق الأولى.
- يخلط (ج) في وعاء و (ب) في وعاء .
- نخرج الكيكين من الفرن ونؤخذ إحدهما ويزال وجهها العلوي (بعد
قليلها) ثم يصب عليها الخليط (ب) .
- نضع على هذه الكيكة بعد ذلك علبة قشطرة سادة .
- نضع الطبقة التالية (الكيكة الأخرى) ثم يصب الخليط (ج) ونواسبه
عليها حتى يغطيها تماماً وتوضع في الثلاجة لتبرد .
وبالعافية

بسكويات اليانسون

المقادير :

(2 ½) كأس دقيق
2 ملعقة خميرة فورية
½ كأس سمن نباتي
½ كأس سكر
½ كأس يانسون
ملعقة حبة سوداء
½ كأس سمسم محمص .

الطريقة :

تعجن المقادير ثم تترك لتختمر ثم تشكل حسب الرغبة وتدهن بصغار
البيض ثم تخبز في فرن حار.... وبالعافية.

عجينة البان كيك

المقادير

2 بيضة مخفوقة جيداً
بيالة ونصف حليب
بيالة ونصف دقيق
ملعقة بكنج بودر
رشة ملح

الطريقة :

تخلط سوياً ثم تصب في القلاة المدهونة وتخمر من الجهتين وتحشى
إما بالمرى أو العسل ويمكن أن تجعل فوق بعضها مع تخليلها بالعسل
والقرفة أو تخلل بخلطة بان كيك الجاهزة.
وبالعافية

بسكوت السمسم

المقادير :

فنجال ونصف سمسم
فنجال سكر
فنجال ماء
ملعقة زيت
عصير ليمون (نقاط)
ورق سولفان .

الطريقة :

- يحمص السمسم خميص خفيف.
- يوضع الماء * السكر على النار مع عصير الليمون ويترك حتى يعقد ثم
- نضع السمسم المحمص عليه مع التحريك لمدة دقيقتين .
- يرفع عن النار ويسكب في صينية مدهونة بملعقة زيت .
- عندما تبرد قليلاً تقطع الى مستطيلات أو مربعات .
- يفرد ورق السولفان على صحن التقديم ويرتب عليه قطع السمسم..
وبالعافية...

كيك (ها)

المقادير :

4 بيضات
2 كأس دقيق
كأس سكر
ملعقة بكنج بودر
كأس ماء
½ كأس زيت
3 ملاعق حليب

الطريقة :

نخلط السوائل سوياً وتوضع على المقادير الجافة وتخلط ثم توضع في
صينية مدهونة بالزيت وتدخل الفرن ... وبالعافية ...

كيك البرتقال

المقادير :

(1) _____
(كأس سكر خشن + كأس عصير برتقال طبيعي (ويمكن استعمال تاغ))
(2) _____
4 بيضات.
(3) _____
فانيليا.
(4 + 5) _____
2 كأس دقيق + ثلث كأس زيت). ويمكن (2 - 3) ملاعق كاكاو حسب الرغبة.
(6) _____
4 ملاعق صغيرة بكنج باودر .

الطريقة :

- نضع المقادير حسب ما هو مرقم أعلاه (معنى أن نبدأ بالسكر والبرتقال
وننتهي بالبيكنج بودر).
- مع ملاحظة التناوب بين الزيت والدقيق.
- نوضع في صينية مدهونة بالزيت [والأفضل أن تكون الصينية معدن
وليس تيفال].
- تدخل الفرن حتى تنضج وخمر من أعلى.... وبالعافية.

كيكة البُر بالقرفة

المقادير:

- 1 ½ كأس دقيق بر
- ½ كأس زيت
- 3 ملاعق كبيرة بكنج بودر
- 2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- كأس سكر
- كأس ونصف جزر مبشور
- 5 بيضات

الطريقة:

تخلط المقادير سوياً حسب ما ترغبين إما بخلاط الكيك أو أن تخلطي السوائل في خلاط الكأس ثم تعجن بها المقادير الجافة. وإذا احتاج الأمر تزد بقليل من الحليب السائل لتطرية قوامها ثم تخبز في صينية مدهونة بالزيت في الفرن وبالعافية..

شابورة التمر

المقادير:

(أ):

في الخلاط:

- 3 بيضات
- ½ كأس زيت
- ½ كأس سكر
- رشة فانيليا
- رشة هيل
- رشة زنجبيل
- 10 تمرات (منزوعة النوى)

(ب):

- (2 ½) كأس دقيق ابيض ويمكنك استبداله بـ (2 دقيق بر و ½ دقيق أبيض)
- ملعقة صغيرة بكنج بودر
- ملعقتين حليب بودرة
- ملعقة حبة سوداء

الطريقة:

- يصب (أ) على (ب) وتعجن سوياً
- تكور العجينة كور صغيرة ثم تبرم كل كرة بين راحة اليدين لتصبح كالإصبع ونصف في صينية الفرن الكبيرة مدهونة بالزيت ثم ترص كل واحدة بالإصبع ليصبح شكلها مثل عيون لها ولكنها أكبر.. وهكذا حتى تنتهي الكمية.
- تخبز في الفرن وينتبه لها لأنها سريعة ما تنضج وخمر من أعلى... وبالعافية.

ملاحظات

ككة الجزر

المقادير :

[أ]

- 2 كأس دقيق
- 2 كأس جزر مبشور
- $\frac{1}{2}$ كأس فستق ومكسرات مبشوره
- $1\frac{1}{2}$ كأس سكر ناعم .

[ب]

(ربع كأس زيت + 4 بيضات + 2 ملعقة بكنج باودر + $\frac{1}{2}$ كأس ماء) في الخلط.

الطريقة :

تخلط مقادير [أ] مع بعضها (ما عدا الجزر والفستق) ثم تعجن بمقادير [ب] ثم وفي الآخر نضيف الجزر والفستق وتوضع في صينية وتخبز في الفرن ... وبالعافية.



القهوة



إسطوانات البسكويت بالقصدير

المقادير :

2 باكيت بسكوت الشاي .

الخلطة :

نصف كأس كاكاو

ثلاثة أرباع كأس حليب سائل

ثلاثة أرباع كأس سكر

نصف كأس زيت

الطريقة :

- تخلط مقادير الخلطة ثم توضع على النار حتى تتدماج وتسخن ثم ترفع عن النار ويوضع عليها البسكويت المكسر وتحرك جيداً .
- نحضر شرائح من القصدير ونضع مقدار من الخلطة داخلها (الصورة 1) ثم تلف على هيئة إسطوانات (الصورة 2) وتوضع في الفريزر وإذا جمدت يفك القصدير (الصورة 3) وتقطع حلقات.... وبالعافية .



التقاوة (القصيمية)

المقادير :

ملعقة حبة سوداء	2 كأس دقيق بر
بيالة زيت	كأس لبن
فنجال سكر	كأس دقيق أبيض
ذرة ملح	2 ملعقة خميره فورية
	بيضة

الطريقة :

- تعجن المقادير ببعضها (وإن أحسست أن العجينة بحاجة لمزيد من الماء للعجن فأضيفي القليل حتى تتكون لديك عجينة متماسكة) ثم تترك مدة ساعة.
- تقطع كرات صغيرة ثم تفرد مثل المطايز وتقلي في الزيت مع ملاحظة ضغط كل واحدة بالقوة داخل الزيت حتى تنتفخ وتحمّر.
- تنتشل من الزيت وجمع على ورق نشاف لرشف الزيت ثم خلى بالشيرة ... وبالعافية.

* من آداب الطعام :

أن لا يمسح يده بالمنديل أو بغيره حتى يلعقها أو يلعقها :

كما في حديث ابن عباس رضي الله عنهما ، أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ : " إِذَا أَكَلَ أَحَدُكُمْ فَلَا يَمْسَحُ يَدَهُ حَتَّى يَلْعَقَهَا أَوْ يُلْعَقَهَا " (متفق عليه) ، وعلل النبي صلى الله عليه وسلم ذلك ، بأن الإنسان لا يدري في أي طعامه البركة .

أصابع البف باستري



المقادير :

باكيت عجينة البف باستري (تقطع كل شريحة الى ثلاث مستطيلات (الصورة ١))

الخلطة :

كأس حليب
٢ ملعقة نشا
ثلاثة أرباع البيالة سكر
فانيليا
بيضة

الطريقة :

- نصف مستطيلات العجينة في صينية فرن مدهونة بالزيت ويدهن الوجه بالبيض (الصورة 2) ثم تدخل الفرن حتى تنضج وتحمر من الأعلى.
- تجهز الخلطة وذلك إذا قاربت العجينة على النضج بحيث تخلط سوياً على النار حتى تغلي ويغلظ قوامها.
- يفتح كل مستطيل مثل المساندويتش ويحشى بالخلطة وتصف في صحن التقديم ثم يرش الوجه بسكر بودرة.



الجاتوه المساقى بالنسكافيه

المقادير:

(أ) : الكيكة :

[كأس سكر 3 بيضات كأس زيت ملعقة فانيليا كأس ماء]

تخلط في الخلاط . ثم تخلط بـ :

(واحد ونصف كأس دقيق 3 ملاعق صغيره باكنج باودر)

ثم يسكب الخليط في صينية الفرن مدهونة بالزيت ويخبز حتى
تتحمر الكيكة.

(ب) : السقوه :

(كأس ماء كأس إلا ربع سكر 3 ملاعق كبيرة نسكافيه)
توضع على النار حتى تغلي ويغلظ قوامها قليلاً ثم تساقى بها
الكيكة (الصورة 1).



1



2



(ج) : الخلطة النهائية :

- (2 ظرف درم ويب واحد ونصف بيالة حليب بارد) .
- تخلط جيداً بخلاط الكيك (الصور 2 , 3 , 4) وتوضع فوق الكيكة المشربة (الصور 5 , 6) .
- تترك لتبرد ثم تجمل بالفسق المبشور أو الشوكولاته المبشورة (الصورة 7) .
- ثم تقطع على هيئة الجاتوه وتقدم ... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

للمزيد من السرعة والسهولة في اعداد الطبق: بإمكانك استبدال الطبقة العلوية بـ (علبة قشطة) سادة تواسى على الكيكة المشربة ثم نضع بالهيرشي شيرة (شراب الشوكولا) خطوط طولية وتجمل بالسكين كما هو موضح في تجميل تارت خلية النحل ص 322 .



7



6



5



4



3

أصابع البقلاوة

المقادير:

نصف باكيت جلاش (الصورة 1)

الحشوة:

كأس مكسرات متنوعة مدقوقة (حسب

الرغبة كالفسنق، الجوز، اللوز).

نصف ملعقة قرفة

رشة هيل

عسل (حسب الحاجة)

* شيرة للنحلية.

الطريقة:

- تخلط مقادير الحشوة مع وضع العسل تدريجياً لتليدها.
- يقطع الجلاش شرائح بعرض 10 سم تقريباً (الصورة 2).
- تدهن شريحة الجلاش بالزبدة (الصورة 3).
- تشكل من الحشوة على هيئة الإصبع ويوضع على طرف الجلاش ويلف على هيئة الاسطوانة (الصورة 4).
- ترص الأصابع الصغيرة في صينية مدهونة بالزبدة ثم تدهن كذلك بالزبدة وتدخل الفرن لتتشقر ..
- تخرج من الفرن وتقلب في الشيرة.... وتقدم بالعافية.



الحلوة يوم (الراحة)

المقادير:

(3) كاسات سكر

(أ) (1) كأس ماء.

(5) ملاعق جيلاتين

حرك جيداً

(ب) (¼) كأس ماء ساخن

(5) ملاعق نشا

حرك جيداً

(ج) (1) كوب ماء بارد

* (2) ملعقة ماء ورد.

* رشة من لون صفار الزعفران أو لون أخضر.

* فانيليا (ملعقة شاي).

* لوز مقشر أو فستق.

* نشا للتغطية.

الطريقة:

- 1 - نضع مقادير (أ) في قدر على النار ونحرك حتى يذوب السكر ويغلي.
- 2 - نرفع عن النار ويضاف له (ب) ثم يعاد ثانية على النار مع التحريك حتى يغلي.
- 3 - نضيف (ج) إلى ما سبق ويحرك جيداً حتى يغلي.
- 4 - نضيف المكسرات و الفانيليا وماء الورد واللون.
- 5 - يصب الخليط في صينية بايركس ثم يوضع في الثلاجة لمدة 4 ساعات.
- 6 - تقطع مربعات صغيرة وتغمس في النشا حتى يلتصق بها من جميع الجوانب. وترص في طبق التقديم.. وبالعافية.

الحلوى البحرينية

المقادير:

(3) كاسات سكر.

(2) كأس ماء.

(½) بيالة ماء ورد.

(¼) بيالة زيت.

(½) كأس نشا.

(½) ملعقة صغيرة هيل.

مكسرات (فستق - كاجو) حسب الرغبة.

رأس الملعقة الصغيرة لون صفار الزعفران.

الطريقة:

- 1 - يحمر السكر على النار بأن يذوب ويصبح بني اللون.
- 2 - يخلط (النشا + الماء) ثم يوضع على السكر المحمر ويحرك جيداً حتى يذوب ويتجانس.
- 3 - يضاف ماء الورد والزيت وصفار الزعفران على نار هادئة جداً مدة تتراوح من نصف ساعة إلى ساعة مع التحريك بين الفينة والأخرى إلى أن يغلظ قوامه.
- 4 - في الآخر يضاف الهيل والمكسرات ثم يُصب في صينية بايركس. وأنت تحددين مقاس الصينية حسب رغبتك: إن أردت الحلوى تكون عريضة صغرى مقاس الصينية. و العكس بالعكس.
- 5 - توضع في الثلاجة لتبرد وتتماسك، ثم تقطع مربعات وتوضع في الورق البليسية وتقدم.. وبالعافية.

أصابع التفاح بالقرقرة

ومخدرات التفاح بالقرقرة

المقادير:

* شرائح مسويتز.

* الحشوة:

- (3) تفاحات تُفشر وتُششر.
- (1) ملعقة قرفة + رشّة ملح ليمون (حسب الرغبة).

* الخلطة النهائية:

- مقدارها بحسب الكمية التي ستقلين ولكن مقدارها بشكل عام:
- (1) ملعقة شوكولاته نسكويك (بودرة).
- (1) ملعقة قرفة مطحونة.
- (1) ملعقة سكر مطحون (أو الأفضل أن يكون سكر بني).

* الطريقة:

- 1 - تجهز الحشوة: توضع مقاديرها في قدر على النار، وتحرك على نار هادئة حتى يذبل التفاح ويندمج.
- 2 - تلف حسب رغبتك، إما أصابع أو مخدرات:

* تلف الأصابع:

نقص شرائح السويتز إلى نصفين (الصورة 1، 2) ثم تحشى بملعقة شاي من الحشوة وتطبق أطرافها وتلف كما في الصور (3، 4، 5) و تغلق بصغار البيض، وبالعافية.

* تلف المخدرات:

- تدهن شريحة السويتز من حوافها جميعاً بصغار البيض (الصورة 6، 7)، ثم توضع الحشوة في الطرف. ونبدأ التلف حتى تكون على هيئة المخدة الصغيرة (الصورة 8).
- تجمع الملفوفات، ثم تقلى في زيت غزير، وتوضع قليلاً على ورق نشاف لرشف الزيت الزائد، ثم وهي ساخنة تقلب في الخلطة النهائية.

* ملحوظات التطبيق:

يمكنك تخزين الطبق في علبة داخل الفريزر، مع ملاحظة وضع طبقة من الجلاذ بين كل طبقتين من الملفوفات داخل العلبة، وبالعافية.



الحلى الأصفر

المقادير والطريقة :

4 طبقات :

♦ ط 1 :

بسكويت شاي يصف في الصينية بدون تغميس (الصورة 1).

♦ ط 2 :

1 كأس حليب يشقر على النار (نار هادئة حتى لا يحترق) ثم يعجن بد : (1 فنجال زيت ، 1 فنجال سكر ناعم، 1 علبة قشطة) تعجن مع بعضها ثم تفرد باليد على ط1 (الصورة 2) .

♦ ط 3 :

(بسكويت شاي يرص فوق ط 2 مثل ط 1 (الصورة 2, 3).

♦ ط 4 :

(ثلاث أرباع كأس حليب سائل يغلى ثم يوضع عليه 2 ظرف كريمة كارامل ثم يرفع عن النار ويوضع عليه علبة قشطة وتوضع كطبقة أخيرة على ما سبق).

وللتزيين:

- يبشر عليه شوكولاته (أية نوع) وذلك بعد أن يبرد (الصورة 4).
- يقطع حسب الرغبة ويقدم... والعافية.



الدوناتات

المقادير :

- 1 كأسات دقيق
- ملعقة ونصف خميره
- 1/2 ملعقة حليب بودرة
- 2 ملعقة سكر خشن
- 4 بيضات
- كأس حليب سائل
- ملعقة باكنج باودر + قليل من الفانيليا

الطريقة :

1 - بوضع (السكر + الخميرة + الحليب السائل) في إناء ليختمر قليلاً .

2 - بخلط البيض بالخلاط .

3 - نعجن المقادير جميعاً بعد ذلك. ثم بعد أن تختمر تفرد على دقيق وتقطع بالبيالة مثلاً ووسطها يقطع بغطاء قلم أو بقطاعة الدونات الخاصة ثم تصف في طبق مستطيل كبير وتغطى بالسفيرة الورقية وتترك ربع ساعة لترتاح ثم تقلى في الزيت وإذا خمرت يذر عليها سكر مطحون.

4 - ويمكن أن يعمل لها خليط كالآتي :

(1) أصبع زبدة . 1 علبة حليب مركز محلى. (1 - 2) ملعقة كاكاو هنتز (بإذابة الزبدة على النار ثم يصب الحليب عليها ثم يضاف الكاكاو ويخلط معاً حتى يتجانس ثم نقعس الدونات على وجهها في الخليط وتصف في طبق التقديم.... وبالعافية.

عجينة أخرى للدونات

المقادير :

- | | |
|------------------|--------------------|
| 3 كأسات دقيق | 4 بيضات |
| رشة فانيليا | 6 ملاعق حليب بودرة |
| 4 حبات جبن كيري | ملعقة خميرة |
| ملعقة بيكنج بودر | كأس ماء |

الطريقة :

نعجن وتترك لتختمر ثم نكمل بنفس الطريقة السابقة.

الحلى المبروم

المقادير :

- (١) باكيت صبيحة بيف باسيري.
- (١/٢) علبة حليب مركز محلى.
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة (حسب الرغبة).



الطريقة :

- 1- تخرج شرائح البف باستري من الفريزر قبل الإعداد لمدة تسيرة بحيث لا يفك جمدها تماماً.
- 2- نضع شريحة بيف باستري ثم تدهن بقليل من الحليب المركز المحلى بواسطة الفرشاة (الصورة 1) . ثم ترش بقليل من القرفة (الصورة 2).
- 3- ثم نضع شريحة أخرى من البف باستري (الصورة 3).
- 4- تقطع الشريحتان إلى أصابع (الصورة 4) ثم تصف في صينية تيفال مستطيلة ونكرر العملية مع باقي الكمية.
- 5- نقوم بهرم كل أصبع (في الصينية) (الصورة 5) ثم ندخلها في الفرن حتى تنتفخ وتحمر من أسفل. ونحمرها من الأعلى.
- 5- نخرجها من الفرن وتصف في طبق التقديم ثم ترش بالحليب المركز المحلى وذلك للتجميل وللتحلية.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

بالإمكان استخدام التوفي السائل عوضاً عن الحليب المركز المحلى. وطريقة إعداد التوفي موجودة في طريقة السينبون (2).. وبالعافية



السلمية

المقادير:

- (١) كأس دقيق.
- (١) كأس سمسم.
- (١) علبة قشطة.
- (¼) ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة:

نعجن المقادير جيداً. ثم نفرّد على سطح مدهون ونقطع مستطيلات صغيرة. ثم يمسك كل مستطيل من الوسط ويلم ليكون على شكل الفيونكة الصغيرة (الصورة ١) ثم نُقلّي في الزيت. وخلي بشيرة غليظة القوام. وبالعافية.

1



السانبون

(أ) العجينة :

4 كأس دقيق 4 ملاعق سكر مطحون 3 ملاعق خميرة فورية
 1/2 ملعقة صغيرة ملح
 2 كأس ماء للعجن (وقد تزيد قليلاً)
 1/2 كأس زيت .

الطريقة :

تعجن المقادير مع بعض بخلط المقادير الجافة أولاً ثم عجنها بالسوائل مع ملاحظة اللت والتخيط بالعجينة والأفضل أن تميل لليونة وتترك لتختمر (1/2 - 3/4 الساعة) .

(ب) الإعداد :

مقادير الحشوة :

أ - (إصبع زبدة سائح) .

ب - " 4 فناجيل سكر + 3 ملاعق قرفة مطحونة + 3 ملاعق

شوكولاته نسكويك " تخلط جميعاً في زبدية بلاستيك .

الخلطة :

أ - (3) علب قشطة . 3 فناجيل سكر) .

ب - (2) ملعقة قرفة . واحد ونصف ملعقة نسكويك + ثلاثة أرباع فنجال حليب سائل

الطريقة :

نضع أولاً (أ) في الخلاط ثم نأخذ منها مقدار ثلاثة أرباع كأس وهذا هو الصوص الابيض .. ثم نضيف (ب) على الباقي في الخلاط ونخلطه وهذا الصوص البني ونضع أولاً الصوص البني ثم الصوص الابيض .. وبالعافية

الطريقة :

- اقسمي العجينة كاملة إلى نصفين ثم افردى النصف الأول بالكامل على شكل مستطيل (سيكون كبير جداً) (الصورة 1) ثم اقسمي نصفين بالطول (الصورة 2) وادهنيه بنصف مقدار الزبدة (الصورة 3) ثم رشيه بنصف الحشوة (القرفة + السكر) (الصورة 4) .
- يلف كل قسم على هيئة اسطوانة مثل (السويس رول) ويقطع طول الواحدة أصبع تقريباً (7 - 8) سم (الصورة 5) .
- نضعها في صينية (والأفضل أن تكون تيفال) ثم تخبز في الفرن (والقسم الثاني من العجينة يعمل به مثل ذلك) .
- إذا اخرجت تساقى بالخلطة وهي حاره .



كلمة

المقادير :

علبة حليب مركز محلى
جوز هند (حسب الحاجة).

الطريقة :

نضع الحليب في وعاء بلاستيك ثم نضيف عليه
جوز الهند بالتدريج حتى تتكون عجينة متماسكة
ثم تكور صغار وتوضع في صينية داخل الفرن حتى
تشقر من تحت ومن فوق. وإن شئت جُميل كل
واحدة بحبة فستق عدلة فلك ذلك... وبالعافية.

* من آداب الطعام :

لعق الإناء :

أخرج مسلم في صحيحه من حديث أنس رضي الله عنه : أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : كَانَ إِذَا أَكَلَ طَعَامًا
لَعَقَ أَصَابِعَهُ الثَّلَاثَ ، قَالَ : وَقَالَ : " إِذَا سَقَطَتْ لُفْمَةُ أَحَدِكُمْ ، فَلْيُمِطْ عَنْهَا الْأَدَى وَلْيَأْكُلْهَا ، وَلَا يَدْعُهَا لِلشَّيْطَانِ ،
وَأَمَرْنَا أَنْ نَسْلُتَ الْقِصْعَةَ ، قَالَ : " فَإِنَّكُمْ لَا تَدْرُونَ فِي أَيِّ طَعَامِكُمْ الْبَرَكَةُ " .

السانبون (2)

1 - مقادير العجينة :

(أ) :

(3) كاسات دقيق
(½) إصبع زبدة مذابة تفرك سوياً

(ب) :

(1) فنجال زيت
(1) بيالة ماء دافئ
(¾) كأس حليب سائل
(1½) ملعقة سكر
(2) ملعقة خميرة
تخلط سوياً، وتترك مدة (5 - 10) دقائق لتختمر

1



2



الطريقة :

1- تُعجن مقادير (أ) بمقادير (ب) جيداً وتترك مدة من نصف ساعة إلى ساعة لتختمر .

2 - الحشوة:

(2) ملعقة قرفة مطحونة
(2) ملعقة سكر مطحون
(1) ملعقة شوكولاته نسكويك.

تخلط سوياً.

الطريقة :

1- يؤخذ نصف مقدار العجينة تقريباً ويفرد على سطح مرشوش بالدقيق بحيث تكون على هيئة مستطيل كبير بسمك (½) سم تقريباً (الصورة 1).

2- يدهن سطح العجينة بزبدة مذابة وذلك بواسطة الفرشاة (الصورة 2).

3- ترش الحشوة (بواسطة المعلقة أو المنخل) على سطح العجينة بحيث تشمل جميع الجوانب عدا الحافة الخارجية (الصورة 3).

5



6



- ٤ - نلف العجينة على هيئة السويس رول. بحيث تتشكل لدينا اسطوانة طويلة (الصورة 4).
- ٥ - نقطع الاسطوانة إلى قطع متوسطة طول الواحدة منها تقريباً (4) سم ذلك بواسطة الخيط (وهو الأفضل) وبالإمكان تقطيعها بالسكين (الصورة 5 ، 6).
- ٦ - نوسع في صينية تيفال (الصورة 7) وتدخل إلى الفرن قد اشعلت عينه التحتية فقط ثم إذا حمّر من أسفل تشتعل النار الفوقية ليحمّر قليلاً من أعلى ويخرج من الفرن ثم يساقى بعد ذلك بالصوص.

الطريقة :

- 1 - نضع مقادير (أ) سوياً على النار حتى يذوب السكر ويشقر تشقر خفيف (الصورة 8، 9).
- 2 - يرفع عن النار وبسرعة نضيف مقادير (ب) ونحرك جيداً ثم يعاد مرة أخرى على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يذوب تماماً ويتجانس وننتبه ألا يحترق أو يفهم لونه (الصورة 10).

الخطوة النهائية :

تساقى لفائف القرفة (السينبون) بالصوص. ثم يوضع ملعقة صغيرة من الحليب المركز الحلى كتجميل فوقه، ثم يرش باللوز المبشور المحمص (وذلك حسب الرغبة).. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

- 1 - يمكنك الاحتفاظ بالصوص مدة طويلة في الثلاجة بوضعه في علبة الكاتشب الضاغطة : وذلك لاستعماله استعمالات عديدة لتجميل أنواع من الحلى والمشروبات .
- 2 - يمكنك الاستغناء عن إضافة المقدار (ملعقة من الحشوة السابقة ... الخ) ويبقى الصوص ناجحاً..

مكونات التوفي :

المقادير :

- (1) كأس سكر
(¼) إصبع زبدة.

(ب) :

- ملعقة قشطة
ببالة حليب سائل
(1) ملعقة من الحشوة السابقة:
(القرفة + النيسكويك + السكر).



10



9



8



7

الشيز السريع بالبسكويت المكسر

المقادير :

4 بيضات
ثلاث أرباع أصبع زبدة
ثلاث أرباع كأس سكر
7 حبات جبن كيري
فانيليا
باكيت بسكويت شاي .



1

الطريقة :

يكسر البسكويت في صينية بايركس (الصورة 1) وتسيح الزبدة وتخلط به . ثم تخلط باقي المقادير في الخلاط وتصب على البسكويت في الصينية (الصورة 2) وتوضع في فرن متوسط الحرارة حتى لا تحترق ثم تبرد وتقطع .. وبالعافية



2

* من آداب الطعام :

إذا سقطت اللقمة أن لا يتركها :

بل يلتقطها ويميط الأذى عنها ثم ليأكلها . لما سبق بيانه من أحاديث دالة على ذلك . لأنه إن تركها أكلها الشيطان . عَنْ جَابِرِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : سَمِعْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ : " إِنَّ الشَّيْطَانَ يَحْضُرُ أَحَدَكُمْ عِنْدَ كُلِّ شَيْءٍ مِنْ شَأْنِهِ ، حَتَّى يَحْضُرَهُ عِنْدَ طَعَامِهِ ، فَإِذَا سَقَطَتْ مِنْ أَحَدِكُمُ اللَّقْمَةُ ، فَلْيُمِطْ مَا كَانَ بِهَا مِنْ أَدَى ، ثُمَّ لْيَأْكُلْهَا وَلَا يَدَعَهَا لِلشَّيْطَانِ ، فَإِذَا فَرَغَ ، فَلْيَلْعَقْ أَصَابِعَهُ ، فَإِنَّهُ لَا يَدْرِي فِي أَيِّ طَعَامِهِ تَكُونُ الْبَرَكَةُ " (أخرجه مسلم) .

الشوكولاتة البلجيكية

المقادير:

1/2 حبة شوكولاتة هوبي المقاس الكبير

3 ملاعق فول سوداني

ثلثة أرباع الكأس كورن فليكس مهشم (مدقوق دق خفيف).

الطريقة:

نوضع المقادير في حمام مائي على النار ثم إذا ذابت واختلطت
(بالتحريك المستمر) ترفع عن النار وتصب في قوالب صغيرة
ذات الأشكال (الصورة 1، 2) (متوفره عند أبو ريالين) وتوضع
في الفريزر حتى يجمد (ولن تأخذ وقتاً طويلاً قرابة 5 دقائق) ثم
نقلب وتوضع في ورق بلاسيه .. وبالعافية .

ملحوظات الحليق:

بالإمكان تخزين الشوكولاته في الفريزر مدة طويلة.

بالإمكان استخدام رايز كريسبي (منتفخات الأرز) عوضاً عن الكورن فليكس أو مكسرات مجروشه وذلك حسب رغبتك... وبالعافية.

2



1



الكليجا السريعة

المقادير:

(أ) : في الخلاط :

- (1) ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- (1/2) كأس سكر.
- رشة هيل
- (1/2) كأس زيت.
- (3) ملاعق حليب بودرة.
- (3) بيضات

(ب) : (2) كأس دقيق بر.

مقادير الصوص:

- (1/2) ملعقة صغيرة هيل.
- (1/2) بيالة ماء.
- (4) ملاعق عسل ملأنة.
- (1) ملعقة قرفة.
- (1/2) ملعقة صغيرة ليمون أسود.

الطريقة:

- 1 - تخلط مقادير (أ) في الخلاط الكأس. ثم تعجن بمقادير (ب).
- 2 - تقطع العجينة وتكور كوراً صغيرة (الصورة 1).
- 3 - تفرد كل واحدة على حدة. أما الشكل فأنت بالخيار:
 - * إما أن تفرد وتجهل بواسطة الشوكة أو السكين على هيئة خطوط متقاطعة أو
 - تفرد بواسطة الآلة الخاصة بالكليجة (المعروفة عند أهل القصيم).
 - * وبالإمكان الاستغناء عنها بالآلة الموضحة في الصور وهي خاصة لضرب البفتك
 - يعمل بها كما في الصورة (2, 3, 4).
- بمعنى أن تفك من عصاها. ثم تغمس في قليل من الدقيق ثم يضغط بها على كرة العجين بحيث تنفرد وتأخذ الشكل.
- 4 - ترص في الصواني (الصورة 5) ثم تخبز مع مراعاة أنها بمجرد أن تشقر من الأسفل تشعل العين العلوية (الشواية) لتحميرها. لأنها تتحمر بسرعة.
- 5 - يعمل الصوص بأن تخلط مقاديره. ثم يوضع على النار (الصورة 6). ثم يصفر في ريسا (الصورة 7) ويغمس فيه وجه كل قطعة من الكليجة الناضجة على حدة. وبالغالب



ملحوظات الطبق :

- 1 - بالإمكان فرد قطعة كبيرة من العجين ثم تقطيعها بواسطة فوهة الكأس أو البيالة. أو بالقطاعة المستديرة الخاصة. ثم تشكّلها.
- 2 - التشكيل كما ذكر يمكن أيضاً أن يكون بالعجلة ذات الأسنان أو بالشوكة أو بشبك بلاستيكي.. أو أي شكل آخر تبتدعونه أنت.
- 3 - بالإمكان تخزين هذا الطبق في الفريزر. بوضع كل مجموعة في كيس أو جلد. أو علبة صغيرة. ثم توضع المجموعات في الفريزر. وقبل النفا بساعة تخرج من الفريزر وتترك حتى يفك جمدها. ثم تصف في الطبق. علماً أنك ستضعينها في الفريزر كاملة الإعداد. أي بعد تغمسها في الصوص.. وبالهناء والعافية.



العصفورية (القطايف المفتوحة)

المقادير :

(1) العجينة :

واحد و 1/2 كأس دقيق
3 ملاعق سكر
3 ملاعق نشا
1/2 كأس سميد

(2) الحشوة :

كأس ماء
رشة فانيليا

الطريقة :

- 1 - تخلط مقادير العجينة ثم تصبب على الصاج على هيئة أقراص صغيرة حتى تتحمر من تحت فقط وتجمع في طبق كبير مع مراعاة نغطيتها بالشرشف البلاستيكي (سماط) حتى لا تنشف.
- 2 - نخلط مقادير الحشوة ثم ترفع على النار حتى تغلظ ، ثم تحشى القطائف بالحشوة وتغلق من جهة واحدة فقط وتزين بالفستق .. وبالعافية

القطايف

الحشوة :

- نصف كأس فستق مبشور
- 2 ملعقة ماء ورد
- نصف كأس لوز أصابع
- 2 ملعقة سكر
- رشة هيل مطحون
- قليل جداً من الماء حتى يلبد لها
- (وبإمكانك استخدام ما أحببت من المكسرات كالزبيب والصنوبر والبندق الجروش مثلاً).

المقادير :

العجينة :

مثل عجينة العصفورية تعجن وتقرص على الصاج ولكن الاقراص تكون كبيرة.

الطريقة :

نخلط مقادير الحشوة وتحشى بها القطايف وتغلق على هيئة نصف دائرة مع مراعاة ضمها جيداً عند غلقها ثم تقلي في الزيت وتقلي بالشيرة ..

اللبنية (1)

المقادير :

أ - كأس ونصف دقيق
كأس جوز هند
ملعقتين بكنج بودر .

ب = في الخلط :

[كأس لبن + كأس زيت + كأس وربع سكر + 3 بيضات]

الطريقة :

تصب (أ) على (ب) وتخلط ثم توضع في صينية مدهونة
بقليل من الزيت ثم تدخل الفرن وإذا نضجت وخمرت
تشرب بالشبيرة وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

١ - بإضافة صغيرة يصبح لديك طبق متميز وهي :

١ كيس شعيرية باكستانية يكسر كاملاً على وجه اللبنية في
الصينية قبل ادخالها الفرن ثم تخبز حتى تتحمر من اسفل ثم
من أعلى.. وإذا أخرجت يصب على وجهها علبه كاملة حليب مركز
محلّى. يوزع بالتساوي.. وستلاحظين تكون طبقة من الحليب المركز
لا تقلقي قومي بتغطيته وتركه قليلاً لتشربه الشعيرية.

٢ - إذا لم يتوفر لديك اللبن يمكنك استعمال الحليب عوضاً عنه.

.. وبالعافية..



اللبنية (2)

المقادير :

2 بيضة
ملعقة باكنج باودر
كأس دقيق
نصف كأس زيت
ثلاث أرباع كأس جوز هند
كأس سكر
كأس لبن أو زبادي

الطريقة :

مثل الطريقة السابقة .. وبالعافية .



كيك الزبادي

المقادير :

(أ) في الخلط :

2 علبه زبادي صغيرة
فانيليا
3 بيضات
كأس سكر
ملعقة باكنج بودر صغيرة

الطريقة :

نضع (أ) في الخلط ثم يوضع (ب) تدريجياً عليها ويوضع في صينية مدهونة بالزيت
يخبز في الفرن و بعد أن يتحمر يقطع ويساقى بالشبيرة وبالعافية .

(ب) كأس دقيق .

الكبيرة الخضراء

كبة الجزر والبقدونس

المقادير :

3 بيضات	نصف كأس زيت
نصف كأس دقيق	ثلاث أرباع كأس سكر
نصف كأس بقدونس	فانيليا
نصف كأس جزر مبشور	ملعقة صغيرة بكنج بودر

الطريقة :

توضع جميع المقادير في الخلاط ثم تصب في صينية بايركس (المقاس الكبير)
وتدخل فرن متوسط الحرارة وبعد النضج نضع عليها الخليط الآتي :

في الخلاط :

3 جين كيري ، نصف علبة قشطة ، ملعقة كاكاو بودرة ، 2 فنجال سكر
ثم توضع في الثلاجة لتبرد وتقطع مكعبات صغيرة وبالعافية

* من آداب الطعام :

عدم التنفخ في الطعام :

عن ابن عباس رضي الله عنهما قال : " نهى رسول الله صلى
الله عليه وسلم عن التنفخ في الطعام والشراب".

(أخرجه أحمد ، وهو حديث حسن صحيح على شرط الشيخين . انظر الإرواء 7 / 36)

ملحوظات التطبيق :

يمكن استبدال الخلطة العلوية بالآتي :

نصف علبة حليب مركز محلى

ملعقة نسكافية

2 ملعقة جين سائل .

المعمول الحلو

المقادير :

أ - العجينة :

2 كأس دقيق
نصف كأس ماء وقد يزيد قليلاً
كأس سمن
نصف كأس زيت
ملعقة صغيرة باكنج باودر أو ملعقة خميرة وحينئذ
يترك ليختمر
ذرة ملح ، فانيليا .

ب - الحشوة :

تمر منزوع النوى ،
قليل من الزبدة مذابة .

ملحوظات الطبق :

1



بإمكانك تغيير الحشوة وذلك باستخدام (القرفة المطحونة + السكر البني) بحيث تذر داخل القرص عوضاً عن التمر وفي هذه الحال اذا قليت وصفت في طبق التقديم تساقى بالخليب المركز المحلى على هيئة خطوط جميلة ..وبالعافية.

6



5



4



3



2



الطريقة :

- تعجن المقادير وتكور كورا صغيرة (الصورة 1).
- تفرد كل كرة على حدة (الصورة 2) (مع تغطية باقي العجين حتى لا ينشف) ثم يوضع عليها قرص تمر مفروود مثل المطازيز (الصورة 3) ويلف مع بعض كما يلف السوسرول (الصورة 4,5).
- ثم تقلى بسرعة في الزيت أي كلما تكونت (8 - 10) حبات تقلى حتى لا تنشف وتفتح (الصورة 6) ثم يذر عليها بعد ذلك سكر غير مطحون ثم تقطع من الوسط وتصف في طبق التقديم وبالعافية .



القيّمات بالقشطة

المقادير :

- 2 كأس دقيق [والأفضل : 1 كأس بر + 1 كأس أبيض]
- علبة قشطة
- نصف فنجال سكر
- ملعقتين خميرة فورية
- ملعقتين نشاء
- 2 بيضة
- ذرة ملح
- ماء للعجن.

الطريقة :

تعجن المقادير مع بعضها ثم تطول مدة التخمير من (1-2) ساعة.
تغلى على نار متوسطة الحرارة (غير حارة) حتى لا تكون اللقيّمات لينّة ثم
تصفى على ورق نشاف وأن أردت المزيد من القرمشة للقيّمات اخرجيها
من الزيت وضعيها مباشرة في الشيرة بحيث تكون اللقيّمات ساخنة
علما بان الشيرة ينبغي ان تكون غليظة أي تقريباً (واحد ونصف كأس
سكر على كأس ماء) وتترك تغلي على نار هادئة حتى يغلظ قوامها...
وبالهناء والعافية.

القيّمات بالبطاطس

المقادير :

- 3 كاسات دقيق
- 3 حبات بطاطس بحجم البيضة
- كأس ماء
- ملعقة سكر
- 2 ملعقة خميرة فورية .

الطريقة :

يسلق البطاطس ثم يقشر ويخلط في الخلاط مع كأس ماء ثم يصب على المقادير
الجافة ويعجن بها ونكمل كما سبق وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

الأفضل أن تكون شيرة اللقيّمات غليظة بمعنى :
كأس ونصف سكر الى كأس ماء تترك لتغلي سويا مدة ربع ساعة مع اضافة قطرات
من الليمون وقليل من الفانيليا ورشة هيل وزعفران.
كما أنه من الأفضل أن تغلى في زيت متوسط الحرارة حتى لا تلين وتقلب باستمرار .

القيّمات باللبن

المقادير :

- كأس ماء
- 2 بيض
- كأس لبن
- جالت زيت
- 3 ملاعق حليب
- 2 كأس دقيق
- رشة هيل
- ذرة ملح
- ملعقة سكر .
- 2 ملعقة خميرة

الطريقة :

تعجن جميعاً وتترك تختمر (1.5-2) ساعة ثم تغلى وتغلى بالشيرة.. وبالعافية.

بسبوسة محشية بالكسترد

المقادير :

الحشوة :

3 بيضات	كأس ونصف حليب سائل
ثلاثة أرباع كأس جوز هند	5 ملاعق كسترد
2 ملعقة باكنج باودر	5 ملاعق سكر
2 كأس سميد	علبة قشطة
علبة قشطة	
ثلاثة أرباع كأس زيت	
كأس سكر خشن	
فانيليا	

الطريقة :

- 1 - تخلط المقادير سوياً ثم يسكب نصف المقدار في صينية مدهونة بالزيت (والأفضل أن تكون الصينية معدن وليست تيفال).
تدخل الفرن حتى تتماسك فقط وأثناء ذلك نعد الحشوة.
- 2 - تخلط مقادير الحشوة ما عدا القشطة ثم توضع على النار حتى تثخن ثم ترفع عن النار وتضاف لها القشطة.
- 3 - نخرج الصينية من الفرن وتوزع عليها الحشوة (الصورة 1) ثم نواسي عليها (الصورة 2) ثم نترك قليلاً لتتماسك طبقة الكسترد.
- 4 - يزداد عجين البسبوسة المتبقي بقليل جداً من الماء (ليسهل فردة على الكسترد) ثم يواسى على الكسترد (الصورة 3) ثم تزين باللوز المبشور أو الصنوبر (الصورة 4) ثم تدخل الفرن على نار هادئة لتتم نضجها وتتحمر (الصورة 5) ... وبالعافية.



1



5



4



3



2

المعمول المبشور

المقادير:

- أصبع زبدة
- 3 بيضات + قليل من الفانيليا
- ملعقة بكنج بودر
- ½ كأس سكر ناعم مطحون
- 2 كأس دقيق أبيض (أو حسب الحاجة)

الحشوة:

تمر خلاص منزوع النوى ومعبوط مع قليل من الزوبة (الزبدة المذابة) أو ممكن مربي فراولة...

الطريقة:

- تخلط (الزبدة + السكر + البيض + الفانيليا + البكنج بودر) في الخلاط.
- يوضع الخليط في زبدية ثم يوضع عليه الدقيق بالتدريج وتعجن باليد حتى تكون عجينة متماسكة وجامدة قليلاً ثم يفرد نصفها في الصينية (الصورة 1) والنصف الآخر يوضع في الفريزر قليلاً ليثبت.
- يفرد التمر المعبوط (بواسطة اليد) على هيئة أقراص وتوضع على شكل طبقة فوق العجين (الصورة 2).
- تبشر باقي العجينة فوق طبقة التمر بواسطة المبشرة (الصورة 3) وتدخل الفرن حتى تتحمر من تحت وفوق وتقطع مربعات... وبالعافية .



3



2



1

تارت خلية النحل

المقادير :

عجينة خلية النحل (سيأتي توضيحها) أو أي عجينة للصلصال
(½) كأس قرفة مطحونة + (2) ملعقة سكر مطحون
صينية التارت (الصورة 1) + جبن كيري للحشو

مقادير الوجه للصينية الواحدة :

(1) الخلطة البيضاء :

إما (أ) ... (½) علبة حليب مركز محلى + (3) حبات جبن كيري ... في الخلاط.

أو (ب) ... (½) علبة قشطة + (1) بيالة حليب بودرة + (1) بيالة سكر + (3) حبات جبن كيري في الخلاط.

(2) الخطوط التجميلية :

إما شراب الشوكولاته (الهيرشي).

أو (1) ملعقة شوكولاته هنتز.

أو (1) شوكولاته ميكيتا مذاق بالمابكرويف.

الطريقة :

- 1- تقطع العجينة كرات صغيرة، وتغشى كل كرة بقطعة من الجبن (كما سبق توضيحه في خلية النحل).
- 2- تقلب كل كرة في (القرفة + السكر) بحيث تلتصق بجوانبها ثم تصف في صينية التارت (الصورة 2, 3).
- 3- تخبز في الفرن حتى تشقر من أسفل وأعلى وتقلب في صحن مستدير (الصورة 4).
- 4- نخلط الخلطة البيضاء [حسب رغبتك إما (أ) أو (ب)] وتصب على وجه التارت.
- 5- (كما في الصورة 6) نضع خطوط أفقية بالشوكولاته. إما بشراب

الشوكولاته أو ميكيتا المذاقة أو أن نبقى قليلاً من الخلطة البيضاء وتخلط مع ملعقة شوكولاته مرة.. ثم بواسطة السكين نعمل تقاطع مع هذه الخطوط لإعطاء الشكل المتماوج (الصورة 7).

* ملحوظات الطبق :

- 1- بالإمكان إعداد الطبق وتخزينه في الفريزر ولكن دون وضع الخلطة النهائية فوقه. وعند الحاجة يخرج من الفريزر ويسخن. ثم نضع عليه خلطته.
- 2- بالإمكان صنع الطبق في صواني التارت الصغيرة.



بسبوسة التمر

المقادير :

- كأس سميد
- 1 علبة قشطة
- ثلاث أرباع كأس ماء
- 2 ملعقة حليب بودره
- ثلاث أرباع كأس زيت
- $\frac{1}{2}$ كأس سكر
- بيضة
- ملعقة باكنج باودر
- كأس تمر معبوط .

الطريقة :

نخلط جميع المقادير في الخلاط عدا السميد والباكنج باودر ثم تعجن وتوضع في صينية مدهونة بقليل من الزيت ويذر عليها اللوز المبشور وتدخل الفرن حتى تنضج وتخمر من الأعلى... وبالعافية .

حلاوة بقدر

المقادير :

2 كأس سكر مطحون

2 بيضة

ربع بيالة زيت

½ إصبع زبدة

3 كأسات حليب بودرة .

الطريقة :

يشقر الحليب على النار الهادئة.

تذوب الزبدة على النار ثم يخلط معها المقادير الباقية.

تصب على الحليب وتحرك على نار هادئة حتى تتماسك ثم ترص في صينية بايركس وتقطع ثم توضع في الثلاجة لتبرد .. وبالعافية

تارت بسكوت الشاي

المقادير:

(أ):

(1 ½) باكيت بسكوت الشاي يُطحن.

(1) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

(ب)

(½) كأس سكر.

(3) بيضات.

(½) كأس حليب سائل.

رشة فانيليا.

(½) كأس زيت.

للوجه :

(½) علبة قشطة.

(1) بيالة سكر

(3) حبات جبن كيري.

(1) بيالة حليب بودرة .

الطريقة :

- 1- تخلط مقادير (ب) في الخلاط . ثم تصب على مقادير (أ) وتعجن جيداً ثم تصب في صينية التارت الخاصة (انظري ص 322).
- 2- تخبز في الفرن حتى تنضج وتخرج من الفرن ثم إذا برد يقلب في طبق مستدير.
- 3- تخلط مقادير الوجه في الخلاط ثم تصب على وجه الكيكة مع مراعاة ترك القليل من خليط الوجه في الخلاط ويضاف له ملعقة صغيرة شوكولاته بودرة ثم تخلط و إذا تمازج اللون تصب على شكل خطوط مستقيمة على الوجه وتحرك بطرف السكين لإعطاء الشكل المتماوج (كما في طريقة تارت خلية النحل ص 322)..وبالعافية.

حلى أقمع السويتز

المقادير والطريقة :

تقطع شريحة السمبوسة سويتز الى 3 قطع ثم تشطرن أحد الزوايا (الصورة 1).
ثم تلف على القمع لتأخذ شكله و تغلق بـ (بقليل من الدقيق + ماء) أو بصفار البيض (صور 2 , 3).
تقلي بأقمعها في الزيت حتى خمر وتوضع على ورق نشاف لرشف الزيت ثم تفك من أقمعها.

الحشوة :

2 ملعقة دقيق , 3 ملاعق حليب ملآنة) خمس سوياً.
ثم توضع في الخلط مع:
(½ كأس سكر + 6 قطع جبن كيري + علبة قشطة)
تحشى بها الأقمع ثم تزين أما بالفستق أو جوز الهند حسب الرغبة.. وبالعافية .



3



2



1

حلى اللوز العسلي (جراهام)

المقادير :

(أ)

إصبع زبدة
نصف كأس سكر
3 ملاعق عسل
2 ملعقة حليب سائل
نصف كأس لوز مبشور

(ب)

بسكويت الشاي (وأن توفر لديك بسكويت جراهام فهو أفضل).

الطريقة :

- نصف طبقة من البسكويت في صينية .
- نضع المقادير (أ) في قدر على النار بالترتيب مع التحريك (أي أولاً الزبدة وإذا ذابت نضع السكر ثم العسل... ثم نصب هذه الخلطة بعد رفعها عن النار فوق بسكويت وتدخل الفرن وتشقر بالعين الفوقيه من فوق فقط (وننتبه ألاّ تحترق) ثم تخرج وتترك ليبرد ثم تقطع وتؤكل مع القهوة .. وبالعافية.

حلى البيليسيه

المقادير:

- (1 ½) باكيت بسكوت الشاي مطحون
- ملعقة سكر مطحون
- علبة قشطة
- 2 ملعقة زبدة اللوز (حسب الرغبة)

وفي هذه الأثناء نعد الحشوة:

- (3 شوكولاتة ميكيتا
- باكيت كريمة كارامل
- ½ علبة قشطة)
- توضع في حمام مائي ويحركون سوياً .
- نخرج الأوراق من الفريزر ونضع في كل واحدة قليل من الحشوة ونوضع في
- الثلاجة .

عند التقديم:

- يفك البيليسيه ونصف الحلى في الطبق وسوف يتشكل بشكل البيليسيه
- ... وبالعافية .



الطريقة:

- تعجن سوياً ثم تقطع قطعاً صغيرة وتوضع كل قطعة داخل ورق بيليسيه (الورق المكسر) (الصورة 1).
- نحضر كل ورقة- بها جزء من العجينة- ونضعها في غطاء علبة الفيفادول (تكون نظيفة) ونضغط بالإصبع على العجينة حتى نعمل فتحة في الوسط وتلتصق أطراف العجينة بالورق جيداً (بمعنى: أننا نعمل فجوة في الوسط حتى تكون الحواف ملتصقة بالجوانب) (الصورة 2).
- وبعد أن ننتهي من الكمية نضعها في الفريزر .

2



1



حلى الأناناس الكذاب

المقادير:

ط 1:

- (1) كأس جوز هند.
- (1) كأس حليب بودرة.
- (4) بيضات.
- (1) ملعقة بيكنج بودر مسبوحة.
- (1) بيالة سكر.
- (1) بيالة ماء.
- (1) بيالة زيت.

تخلط جميعا في الخلاط

ط 2: (10) حبات جبن كيري.

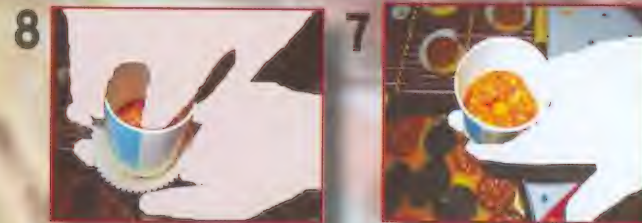
(1) علبه حليب مركز محلى (أو الحليب المحلى المنزلي).

ط 3: بسكويت أولكر بالسمنسم.

ط 4: (1) علبه سفن أب + (2) ظرف كريمة كارامل .

الطريقة:

- 1- تخلط مقادير (ط 1) في الخلاط. ثم تصب في صينية تيفال مستديرة. أكبر مقاس من الطقم المستدير. بعد دهنها بقليل من الزيت. ثم تخبز في الفرن حتى تشقر أطرافها (الصورة 1).
- 2- تخلط مقادير (ط 2) في الخلاط. ثم تصب على وجه الصينية (الصورة 2). وتعاد للفرن ثانية. ولكن مع إطفاء عين الفرن التحتية وإشعال العين العلوية. وبحيث تكون الصينية في أسفل رف من الفرن.
- 3- إذا تماسكت في الفرن (دون أن تخمر من أعلى) نخرجها. ثم وهي ساخنة نصف عليها البسكويت (الصورة 3).
- 4- تترك لتبرد قليلاً. وفي هذه الأثناء نخلط مقادير (ط 4) على النار حتى تغلي ثم ترفع عن النار وحرّك مدة يسيرة لتفتر قليلاً. ثم تصب برفق على وجه الصينية (الصورة 4. 5).
- 5- تدخل الثلاجة لتبرد وتثبت طبقاتها. ثم تقطع بواسطة علبه بيكنج بودر بعد تفرغها وقطع القاعدة السفلية منها (الصورة 6, 7, 8).
- 6- تصف في ورق بليسية كبير. وتقدم مع القهوة أو العصير.. وبالعافية.



التمر بالدبس

المقادير :

- * مقدار من التمر الجاف (مثل الصقعي أو نبتة علي أو السكري الجاف).
- * مقدار من الدبس (مناسب لكمية التمر).
- * مقدار من السمسم المحمص.

ملحوظات الطبق :

فكرة أخرى !

بإمكانك بعد حشو التمر صفه في طبق ثم اخلطي في الخلاط (نصف علبة حليب مركز محلى + 3 حبات جبن كيري) ويصب على التمر على هيئة خطوط للتجميل والتحلية..وبالعافية..

الحشوة :

بإمكانك استخدام أحد الحشوات التالية :

- 1 - لوز عدل مقشر ومحمص.
- 2 - $\frac{1}{4}$ كأس كورن فليكس + (1) ملعقة طحينية سائلة (حتى تلبدها).
- 3 - $\frac{1}{4}$ باكيت بسكويت مدقوق + (2) ملعقة طحينية سائلة (حتى تلبدها).
- 4 - الطحينية الخاصة بدهن الساندوتشات.

الطريقة :

- 1 - يفرغ التمر من النوى. وذلك من خلال شق جانب واحد فقط منه وإخراج النواة.
- 2 - تحشى كل ثمرة بملعقة شاي من أحد الحشوات الموضحة أعلاه (حسب رغبتك) أو بحبة من اللوز المحمص
- 3 - يجمع التمر في وعاء بلاستيكي، ويصب علبة دبس التمر ويحرك بخفة حتى يتبلغ به مع ذر السمسم بكمية مناسبة، ثم يوضع التمر في وعاء زجاجي والأفضل أن يكون الوعاء ذو عنق.. ويقدم التمر مع القهوة.. وبالعافية.

حلى الجوري

المقادير:

(أ) العجينة:

- (1) كأس دقيق.
- (2) كأس سمن.
- (3) علبة قشطة.
- (1) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- بيضة.
- رشة فانيليا.
- (4) أصبع زبدة لين.

(ب) الحشوة:

- إمّا جين كيري.
- أو توفى (حلاو التوفى الجاهز).
- أو مما معاً

الطريقة:

- 1 - تعجن المقادير سوياً، ثم تفرد وتقطع دوائر بالقطاعة أو بالكأس.
- 2 - نأخذ دائرة من العجين. (الصورة 1) يوضع في وسطها قطعة من الجين أو التوفى أو شئاً مما معاً. (الصورة 2).
- 3 - نقطع على شكل (*) دون الوصول للوسط (الصورة 3).
- 4 - يلف الجانب الأول على الحشو كما في (الصورة 4) ثم الثاني كما في (الصورة 5) ثم الجانب الثالث كما في (الصورة 6) وفي الأخير يتكون شكلها على هيئة الوردية الجورية كما في (الصورة 7).
- 5 - تصف في صينية تيفال (الصورة 8) وتخبز في الفرن حتى تنضج. ثم ترش بالشيرة. وتوضع في ورق بليسيه وتقدم... وبالعافية.



3



5



4



6



7



8



حلى الرطب

المقادير :

- (1) باكيت بسكوت الشاي يطحن.
- (¼) باكيت زبدة.
- (1) حليب مركز محلى (أو حسب الحاجة منه)
- رأس ملعقة الشاي لون الزعفران
- ملعقة صغيرة شوكلاته بودرة.

الطريقة :

- 1 - يعجن البسكوت بالزبدة والحليب المركز حتى يصبح عجينة متماسكة.
- 2 - تقسم العجينة قسمين:
القسم الأول: نضع عليه برأس الملعقة لون الزعفران ويعجن ليصبح لونه أصفرًا.
القسم الثاني: نضع عليه قليل من الشوكلاته وتعجن ليكون لون العجينة بنيًا.
- 3 - نأخذ قطعة صغيرة من العجينة البنية و قطعة أخرى من العجينة الصفراء ونلصقهما ببعضهما ونشكلهما يدويًا لتكون كالرطب (السلج) وتصف في طبق التقديم.. وتقدم.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك إضافة حبة لوز صغيرة داخل التمرة لتحل محل نواة التمر (الفصمة)

طلى السينبول الكذاب بالصامولي

المقادير :

- 5 حبات خبز صامولي
- 2 علبة حليب مركز محلى
- 2 ملعقة قرفة
- 2 ملعقة مسوحة شوكولاته نسكويك
- 6 حبات جبن كيري

الطريقة :

- قطعي الخبز حلقات كل حلقة بعرض 1 سم (الصورة 1).

- اخلطي في الخلاط :

علبة ونصف من الحليب المركز مع القرفة والشوكولاته ثم صبيها في زبدية.

- غمسي حلقات الصامولي في الخلطة ثم قومي بصفها في صينية متحركة القاعدة مع التنبيه إلى تغليف القاعدة بقصدير.. لأجل ألا يتسرب سوائل.. وكيفية الصف: بأن تثبت واقفة بجانب بعضها البعض حتى تنتهي من الدورة الأولى ثم الدورة الثانية وستكون أصغر ثم الثالثة وهكذا.. وترص جيداً (الصورة 2).

- يخلط باقي الحليب المركز في الخلاط مع الجبن ثم يصب على الخبز المصفوف ويدخل الفرن مع ملاحظة أن توضع الصينية في أسفل رف. والنار تكون من أعلى فقط ويجب ألا يتحمر وما حتر جلد الطبقة العلوية.

بعد إخراجها من الفرن تخلط ملعقتين حليب مركز مع قليل من شوكولاته هنتز المرة ونحسب على هيئة خيوط عشوائية بواسطة الملعقة كتجميل فوق الطبق....
ملاعقة

ملحوظات الطبق :

- 1 - بإمكانك الاستغناء عن الحليب المركز بـ (2 علبة قشيطة + $1\frac{1}{3}$ كأس حليب بودرة + $1\frac{1}{3}$ كأس سكر).
- 2 - يمكنك استعمال هيرشي (شراب الشوكولاته) لتجميل هذا الحلى.

2



1



حلى الشابورة

المقادير والطريقة :

تصنع شابورة (كما في قسم الكيك والبسكويت)
وتقطع مكعبات وتغمس في الآتي :

الخلطة :

1 علبة فشيطة

ثلاثة أرباع كأس حليب بودرة

واحد وربع كأس سكر

ملعقة كاكاو

بيالة ماء

ملعقة نسكافيه

إذا غمست تقلب في (جوز الهند) ثم توضع في ورق
مكسر وبالهناء والعافية.



حلى العشيشات

المقادير :

- 100 باكيت عجينة بف باستري المربعات.
- 100 باكيت شعيرية باكستانية بهشم صفار
- 100 غم زبدة مع (1/4) إصبع زبدة على النار.
- 100 حبات جبن كيري.

الطريقة :

- 1 - نقطع شريحة البف باستري إلى (4) مربعات. ويوضع كل مربع داخل أكواب صينية الكب كيك الصغيرة (الصورة 1).
- 2 - نضع داخل كل شريحة في الصينية (1/2) ملعقة صغيرة من الشعيرية الحموضة (الصورة 2).
- 3 - نقوم بقطع قطعة صغيرة جداً من الجبن الكيري وتكور بالأصابع لتأخذ الشكل المستدير أو البيضوي. ثم نضع على الشعيرية بحيث يكون داخل كل واحدة ثلاث قطع من الجبن المكور.
- 4 - ندخل الصواني للفرن بحيث لا يُشعل إلا حين إدخال الصواني وتخبز حتى تشقر من الأسفل. ثم تخرج من الفرن وتساقى بالشيرة وهي داخل قوالبها.. ثم تفك من القوالب وتوضع داخل الورق البيليسية.. وتقدم مع القهوة.. وبالعافية.



1



2

حلى الكورن فليكس

المقادير :

[أ] :

((4 - 6 حبات) شوكلاتة ميرو (الصورة 1) + ربع إصبع زبدة
يذوبان في حمام مائي .

[ب] :

(2 - 3) ملاعق عسل . (2 - 3) ملاعق حليب جاف

[ج] :

كورن فليكس (ومقداره حسب الحاجة) .

الطريقة :

- يسخن [أ] في حمام مائي (أو في المايكرويف) وإن كنت في عجلة من أمرك فلا بأس بتذويبها على النار الهادئة مع التحريك.
- يرفع عن النار ويضاف إليه [ب] ثم يقلب جيداً ثم يضاف [ج] بحيث نضيف الكورن فليكس حتى يعطينا قواماً سهل التشكيل ثم تكور وتوضع في ورق مكسر .. وبالهناء والعافية .

1



حلى القواقع



المقادير :

- مقدار من عجينة الباي (كما سيأتي توضيحها في
- زينة الباي بقسم حلى السفرة ص 389).
- مقدار من حشوة الباي. انظري ص 389.
- (مغلفات شوكولاتة مالتيزر (الصورة 3).

الطريقة :

- 1 - خنّجين لصينية (كما في الصورة 1).
- 2 - نقطع العجين قطع صغيرة، وندهن القوالب الصغيرة بالزيت ثم يبطن كل قالب بقطعة من العجين تفرد داخله جيداً باليد (الصورة 2).
- 3 - ندخل القوالب الفرن لتنضج. وهكذا نكمل بقية مقدار العجينة.
- 4 - نعد الحشوة كما سبق في (الباي).
- 5 - نضع في كل بسكويته أعددناها ملعقة شاي من الحشوة، ثم كرة صغيرة من شوكولاته (مالتيزر) ثم نثبت عليها قطعة أخرى من البسكويت بشكل رأسي بحيث تكون كالقوقعة المفتوحة. وتصف في طبق التقديم.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

- بالإمكان استبدال (حشوة الباي) البيضاء بالآتي :
- (½) علبة حليب مركز محلى.
- (4) جبن كيري.
- رشّة نسكافية.
- تخلط سوياً في الخلاط. وتستخدم كحشوة لهذا الحلى مع المالتيزر وبالعافية.



حلى المساويك

المقادير :

- شرائح سبرنج رول الحجم الكبير.
- قرفة مطحونة (حسب الرغبة).
- عسل للتحلية (حسب الرغبة).
- لوز مبشور أو فستق مبشور للتجميل.
- صفار بيضة أو عجينة لفلق الشرائح.

ملحوظات التطبيق :

- 1 - بالإمكان لف المساويك وتخزينها داخل علبة بلاستيكية في الفريزر. و عند الحاجة تخرج من الفريزر وتقلّى ثم غلى بالعسل.
- 2 - يمكن استخدام الحليب المركز النحلى أو التوفي الساخن (كما في ص 311) وذلك عوضاً عن العسل هنا.

الطريقة :

- 1 - تقطع كل شريحة سبرنج رول إلى (4) مربعات (الصورة 1) ثم يلف كل مربع من الزاوي إلى اسطوانات رفيعة (الصورة 2، 3).
- 2 - تغلق كل اسطوانة بواسطة صفار البيض أو العجين. (وصفار البيض أفضل).
- 3 - تجمع الأسطوانات وتقلّى في زيت غزير حتى تحمر جداً.
- 4 - تصف فوق بعضها على هيئة الهرم. ثم يصب عليها العسل للتجميل والتحلية. ثم يرش فوقها الفستق أو اللوز.



حلى الكاسات الصغيرة

المقادير :

علبة فستقة

2 ظرف دريم ويب

ثلاث أرباع الكأس حليب بارد

طرف كريمة كارامل

ملعنتين كاكاو بودرة

كبك سويسرول صغار يقطع شرائح مستديرة
أنواع بسكويت هشة للتزيين .

الطريقة :

تخلط (الدريم + الحليب) بخلاط الكيك ثم اذا غلظ قوامه نضيف القشطة ثم نقسم الخليط (3) أقسام :

- قسم نخلط معه الكاكاو .

- وقسم نخلطه بالكريمة .

- وقسم نجعله سادة .

نجهز الكاسات الصغيرة ونضع في قاع كل كأس شريحة من الكيك.

نحضر القمع ويملا بالخليط الأصفر ثم يعصر على هيئة طبقة في كل كأس (الصورة 1) ثم نفعل مثل ذلك بالخليط البني ثم الأبيض بحيث تتشكل لدينا 3 طبقات وفي الآخر نعمل بالفستق الميشور ويغرس في كل كأس أنبوبة بسكويت وتقدم بعد تبريدها .

ملحوظات التطبيق :

يمكنك رش فستق مطحون في الوسط بين إحدى الطبقات كذلك من الممكن جعل الطبقة الأخيرة نوفي .



حلى النسكافيه الشفاف بالزبادي



المقادير :

ط 1 :

باكيت بسكويت مطحون + إصبع زبدة لين.
يخلط و يرص في قاع صينية بايركس المقاس الوسط

ط 2 :

في الخلاط :
(علبة زبادي , 7 فناجيل حليب بودره , 3 فناجيل سكر)
تخلط ثم توضع على ط 1 وتوضع في الفرن حتى التماسك
ولكن لا تحمر .

ط 3 :

(ثلثي كأس ماء , ظرف كريمة , ملعقة نسكافيه صغيرة)
تغلى على النار ثم تحرك قليلاً لتفتر ثم تصب على ما سبق وتترك لتبرد ثم تقطع صغار وبالعافية

ملحوظات الطبق :

يمكن الاستغناء عن ط 1 بكيك بني يفتت ويرش بالحليب ويضغط في قاع الصينية .. أو بطبقة كيك
العلالي تصب رقيقة في قاع الصينية وتخبز قليلاً في الفرن ...

حلى بيض عيون

المقادير :

(يسكويت نبيل المدور)،

المحلاط :

(1) علبة حليب مركز محلى

(6) حبات جبن كيري.

(جـ) :

(1) علبة قشطة

(1) باكيت كريمه كارامل.

الطريقة :

- 1 - نصف القوالب الورقية (الورق البليسيه الكبير) في قوالب الكب كيك، ثم نضع في وسط كل قالب ورقي حبة بسكويت نبيل (الصورة 1).
- 2 - نصب ملعقة واحدة فقط من الخليط (ب) داخل كل قالب ورقي (الصورة 2).
- 3 - نخلط مقادير (جـ) على النار حتى تغلي، ثم نصب قطرة صغيرة من هذا الخليط الأصفر وسط كل قالب حتى يكون شكله مثل بيض العيون (الصورة 3).
- 4 - أثناء الأعداد نكون قد أشعلنا عين الفرن التحتية، وإذا سخن الفرن، نطفئ العين التحتية، ونشعل العين العلوية، ونضع الصينية في أسفل رف، وتترك في الفرن حتى خمد الطبقة العلوية للحلى دون أن تتحمر.. وتخرج من الفرن.. وبالعافية.



حلى جوز الهند والكيك

المقادير:

- نصف علبة كيك جاهز شوكولاته (خليط كالكاللي هالي مثلاً).
- (3 - 4) ملاعق حليب مركز محلى .
- جوز هند يحمص على النار حتى يصبح ذهبي اللون (نصف ثلاثة أرباع الكأس) (الصورة 3 - 4) .

الطريقة:

- يوضع خليط الكيك بعد تجهيزه (كما وضحت طريقته على علبته) في صينية بايركس كبيرة مع مراعاة دهنها أولاً بقليل من الزيت. (الصورة 1 الصينية التي باليمين) ثم يدخل للفرن مع التنبه انه لن يطول زمن استوائه فهو طبقة رقيقة.
- بعد إخراج الكيك يدهن بالحليب المركز من فوق .
- يذر عليه جميع مقدار جوز الهند المحمص (الصورة 2) ويترك ليبرد في الثلاجة ثم يقطع مكعبات... وبالعافية.



حلى الكيك والهوبي

المقادير:

الخلطة:

- أ - نصف مقدار علبة الكيك الجاهز شوكولاته (كالكاللي أو هالي مثلاً).
- ب - بسكويت شاي (ربع أصبع زبدة + 6 حبات هوبي (كبير) أو 4 ميكيتا) - تسيع على النار أو في المايكرويف ثم توضع عليها علبة قشطه وتخلط معها جيداً).

الطريقة:

- يوضع خليط الكيك بعد تجهيزه (كما وضحت طريقته على علبته) في صينية بايركس كبيرة مع مراعاة دهنها أولاً بقليل من الزيت ثم يصف فوقه طبقة من البسكويت. (الصورة 1 الصينية التي باليسار) ويدخل للفرن.. وإذا نضج الكيك نخرجه من الفرن ثم نصب فوقه الخلطة وتوأسى عليه ويبرد في الثلاجة ثم يقطع مكعبات..... وبالعافية.

ملحوظات التطبيق:

- يفضل صنع هذين الصنفين مع بعض في وقت واحد ثم تقطع كل منها مكعبات ويصف على هيئة شطرنج في طبق واحد وبالعافية



حلى جبل القرفة

المقادير:

١ - العجينة:

يمكنك استعمال أية نوع من العجائن التي ذكرت
لفطائر في هذا الكتاب لصنع هذا الحلى وهذه عجينة
مفترحة:

2 كأس لبن ، 2 بيضة ، ملعقة خميره فورية ،
ربع كأس زيت ، ذرة ملح ، 2 ملعقة سكر) .
ثم يضاف الدقيق حسب الحاجة حتى تتكون عجينة
منماسكة أقرب للينة وتترك لتختمر ..

٢ ب - الخلطة الجافة :

كأس سكر بني والأفضل أن يطحن مرة أخرى حتى
يزول التكتل. ملعقة قرفة مطحونة.

نحتاجين أيضاً إلى أصبع زبد مذاب على النار .

٣ ج - الخلطة السائلة النهائية :

٣ ملاعق حليب + كأس سكر + ربع كأس ماء) ... في
الخلط.

الطريقة :

- تعجن العجينة وبعد أن تختمر تقطع كوراً صغيره وتغمر كل كرة في الزبدة ثم في الخلطة الجافة (ب)
وترمي في صينية الكريمة كارامل التي تكون مثقوبة من الوسط ويفضل أن تكون الصينية صغيرة
(الصورة 1) ..
- إذا اجتمعت الكرات في الصينية بحيث تملأ ثلاثة أرباعها تدخل الفرن حتى تنضج. وبعد إخراجها
تساقى بالخلطة النهائية قبل قلبها وتترك قليلاً لتتشرب بالخلطة ثم تقلب في صحن مستدير..
وبالعافية..

ملحوظات الطبق :

بالإمكان عمل عدة صواني صغيرة ثم توضع بصوانيها في الفريزر حين الحاجة ثم تسخن في الفرن
أو المايكرويف ..

1



حلى حلقات الخبز

المقادير :

* الخبز الصامولي الصغير (يكون معجون بالحليب)
(الصورة 1).

(أ) :

(4) بيالات ماء. (1) بيالة قرفة مطحونة.
(3) بيالات زيت. (2) بيالة سكر.

تخلط سوياً في الخلاط

(ب) في الخلاط :

{علبة حليب مركز محلى + (8) حبات جبن كيري}

(ج) للتجميل :

- لوز مجروش.
- هيرشي شيرة (شراب الشوكولاته).

الطريقة :

- 1 - يقطع الخبز الصامولي الصغير إلى حلقات (الصورة 1).
- 2 - تخلط مقادير (أ) سوياً في الخلاط ، ثم تغمس فيها حلقات الخبز.
- 3 - تصف حلقات الخبز في صينية، وتدخل الفرن (5) دقائق حتى تنشف فقط.
- 4 - تخلط مقادير (ب) في الخلاط، ثم يصيب مقدار نصف ملعقة على كل حلقة خبز.
- 5 - يحمص اللوز قليلاً في تاوة على النار، ثم يرش منه قليلاً على كل قطعة خبز. ويجهل بخطوط من الهيرشي.. وبالعافية.



2



1

حلى الشكولاته

المقادير :

أ -

باكيت بسكويت الشاي (يطحن)
علبة نستله (حليب مركز محلى) كبيرة
3 ملاعق فول سوداني .

ب -

5 حبات شوكولاته تذوب في حمام مائي أو المايكرويف (مثل ملكينا) .

الطريقة :

تعجن مقادير (أ) وتوضع في صينية وتوزع بالتساوي ثم يصب عليها الشوكولاته الذائبة (يمكن ايضاً صنع هذه الشوكولاته بإذابة 6 حبات هوبي في حمام مائي ثم خلطها بعلبة قشطة) ثم تبرد في الثلاجة وتقطع مكعبات مستطيلة.. وبالعافية .

حلى كيكة النسكافيه بالبسكويات

المقادير

(ب) :

¼ علبة حليب مركز محلى

8 حبات بسكويات شاي

(ج) :

½ علبة حليب مركز محلى

6 حبات جبن كيري

(د) :

1 باكيت كريمة كارامل

½ كأس ماء

ملعقة صغيرة نسكافيه

(أ) : الكيكة :

3 بيضات

علبة زبادي

½ كأس سكر

½ كأس زيت

كأس دقيق

ملعقة صغيرة نسكافيه

رشة فانيليا

ملعقة بيكنج بودر

الطريقة :

- تخلط مقادير الكيكة سويا وتصب في صينية مدهونة بالزيت ثم تدخل الفرن حتي تنضج.
- نخرج الكيكة ونساقها ب ¼ حليب محلي ثم نكسر عليها بسكويات الشاي كسر متوسط.
- نخلط مقادير (ج) في الخلاط وتصب بشكل عشوائي على الكيكة ثم تدخل الفرن بدون إشعال النار فقط على الحرارة السابقة.
- في هذه الأثناء نخلط مقادير (د) على النار حتى تغلي ثم نرفعها عن النار ونستمر بالتحريك حتى تبرد قليلاً وقبل أن تتماسك نخرج الكيكة ونوزع الكريمة علي جميع الوجه ونترك حتى تفتت وتدخل الثلاجة لتبرد..تقطع كالجأتو وتقدم...وبالعافية.

كيكة الشعيرية بالتوفي

المقادير:

(أ)

- 2 علبة قشطة.
- 1 كأس سكر.
- ثلث كأس زيت.
- 1 ملعقة بينكج بودر.

(ب)

- 3 بيضات.
- رشة فانيليا.
- 11 كيس شعيرية
- باكستانية تكسر ناعماً.

(ج)

- 1 كوب سكر.
- 1 علبة قشطة.
- 14 باكيت زبدة.

الطريقة:

- 1 - تخلط مكونات (أ) في الخلاط.
- 2 - في وعاء آخر يخلط البيض مع الفانيليا بخلاط الكيك حتى تهيش وتبيض ثم يضاف لها مكونات (أ) المخلوطة بالإضافة إلى الشعيرية المفتة وتترك مدة (10) دقائق حتى تشرب الشعيرية بالخليط.
- 3 - يُصب الخليط في صينية مدهونة بالزيت ويدخل الفرن مدة من (ثلث - ½) ساعة أو حتى تنضج.
- 4 - في هذه الأثناء نقوم بتحضير التوفي. بأن يذوّب السكر على النار حتى يشقر ويصبح ذهبي اللون ثم تضاف قطعة الزبدة وتحرك جيداً ثم تضاف الفسحلة وتحرك حتى يذوب تماماً ويتمزج الخليط. ويُصب على وجه الكيكة وتقطع ثم تقدم.... وبالعافية.

حلى موس الشامواه

المقادير :

(أ) :

(1½) كأس ماء.

(4) ملاعق حليب بودرة.

(2) باكييت كريمة كارامل.

(ب) :

(17) حبة بسكويت شاي.

(1) علبة قشطة.

(1) ملعقة نسكافيه.

(10) مغلفات كيك اليهامة (وقد تزيد أو تنقص حسب نوع الصينية).

(3) ملاعق شوكلاته بودرة مرة (مثل هنتز).

الطريقة :

- 1- نضع مفادير (أ) ونحرك و نوضع على النار حتى تغلي (مع التحريك) **ولا بد أن تغلي**.
- 2- نضع مفادير (ب) في الخلط ويصب عليها (أ) - بعد غليها - وتخلط جيداً.
- 3- بشبك كيك اليمامة بحيث تكون كل طبقة على حدة، ثم تصف في الصينية بحيث يكون الجزء الخارجي من الكيك لأسفل (الصورة 1).

أما نوع الصينية :

- 1- إن أردت الحلى ليكون للقهوة أو كاجاتو مع العصير فقومي بوضعه في صينية مستطيلة بايركس (صورة 1).
- 2- وإن أردتبه للعشاء فالأفضل وضعه في الصينية المستديرة متحركة القاعدة (الصورة 4).

- 3- نصب الخلطة من الخلط على الكيك (الصورة 2) ثم مباشرة وهو حار نقوم بنخل الشكولاتة البودرة بواسطة منخل ناعم فوق سطح الحلى ليكون كالشامواه (الصورة 3).

- 4- يترك (10) دقائق دون تحريك أو نقل من مكانه حتى يتماسك، ثم يدخل الثلاجة.

ملحوظات التطبيق :

الحلى لذيذ وسهل وسريع التحضير :

- 1- **كان الحلى للقهوة :** فالأفضل تقطيعه مربعات صغيرة ووضعه في طبق (الورق المكسر) الصغير.

وإن كان للعصير : قومي بتقطيعه مستطيلات متوسطة الحجم ليكون كاجاتوه الصغير وبالإمكان وضعه في البليسيه المستطيل.

أما كان للعشاء : الأفضل وضعه في صينية مستديرة متحركة القاعدة وبالإمكان وضعه في أي صينية متوفرة لديك حتى وإن كانت قصدير مثلاً، ثم تقص جوانب القصدير ويخرج الحلى من الصينية ليعطي شكلاً مقبولاً وبالعافية.....



حلى قشور البصل

المقادير:

(أ) الطبقة الأولى:

(كيكة زيادي):

علبة زيادي	كأس سكر	(¼) كأس ماء.
بيضة (2)	رشة فانيليا	(½) كأس زيت.

- تخلط هذه المقادير في الخلاط ، ثم تعجن بـ [(½ 1) كأس دقيق + ملعقة بيكنج بودر] ، ويصب الخليط في صينية كبيرة مدهونة بالزيت ، بحيث لا تكون طبقة الكيك هذه سميكة ، وتخبز في الفرن حتى تنضج وتحمّر.

(ب) : [باكيت كريمة كارامل + (½) كأس ماء حار] .

تخلط سوياً وتساقى بها الكيكة.

(جـ) : طبقة توفي تعمل كالآتي :

(½) كأس سكر يُذاب على النار حتى يشقر ثم تضاف له (½) علبة قشطة وحرّك جيداً حتى تتمازج ويزول التكتل، ويؤاسى على وجه الكيكة. (وبإمكانك استخدام التوفي كما في السينبون 2 ص 311).

(د) : الطبقة الأخيرة :

(4) شرائح بف باستري تخبز في الفرن حتى تنتفخ وتشقر ثم تهشم وتثر على وجه الكيكة.. وبالعافية..

خدود البنات (قوالب)

المقادير :

- 2 باكيت جلي أناناس (الصورة 1)
- $1\frac{1}{2}$ كأس ماء مغلي
- 4 ملاعق قشطة
- 4 ملاعق سكر
- 4 حبات جبن كيري

للتغطية :

- $\frac{1}{2}$ كأس نشا

الطريقة :

بخلط الجلي والماء المغلي في الخلاط ثم نضيف اليهما باقي المقادير وتخلط مدة 5 دقائق في الخلاط..ثم تصبب في قوالب الثلج وتترك في الثلاجة مدة 4 ساعات حتى تتماسك وتقلب (مع مراعاة خديد جوانبها أولا بطرف يد الملعقة من أجل أن تفك بسهولة).
ثم تقلب في النشا ليلتصق بها من جميع الجوانب..وبالعافية.



1

حدود البنات (طينية)

المقادير :

ط 1 :

علبة قشطة

¾ كأس سكر

½ كأس حليب بودر

1 مغلف جيلاتين (الصورة 1) يذاب في ربع كأس ماء ساخن

3 ملاعق نشا

تخلط جميع المقادير سوياً في الخلاط مدة 3 دقائق وتصب في صينية بايركس وتدخل الفريزر وانتظري 10 دقائق ثم ابدأي بعمل الطبقة الثانية .

ط 2 :

نفس مقادير وطريقة ط 1 لكن مع استبدال النشا بـ 3 ملاعق كاكاو بودرة.

عند انتهائك من خلط المقادير الثانية اخرجي الصينية من الفريزر وتكون قد تماسكت قليلاً صبي عليها الطبقة الثانية وادخلي الصينية للثلاجة حتى تبرد وتثبت تماماً تقطع مربعات وتغطى بجوز الهند ثم تقدم بحيث تصف في الطبق مثل الشطرنج مرة نضعها على وجهها الأبيض والمرة الأخرى على وجهها البني.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1

يمكنك أثناء عمل الخلطة أن تضيفي قليلاً من قطرات الفيمتو أو اللون الأحمر بحيث يكون اللون وردي..
ويصبح عندك طبقتين أبيض ووردي أو اللون الأصفر يمكنك إضافة برأس السكين من اللون الأصفر.. وبالعافية.



حلى طبقات الشوكولاته

المقادير :

- علبة قشطة
- 3 ملاعق سكر
- 4 ملاعق شاي شوكولاته بودرة
- بسكويت شاي .

الطريقة :

- 1 - نخلط القشطة والسكر والشوكولاته إلى أن تتجانس .
- 2 - نغمس حبات بسكويت الشاي وترص في صينية (4) طبقات .
- 3 - ندخل الصينية الفريزر مدة (3) ساعات .
- 4 - نخرج من الفريزر وتترك (10) دقائق .
- 5 - نحضر ماء مغلي في كأس وسكين حادة ونغمس السكين في الماء ونقطع البسكويت مربعات أو أصابع .
- 6 - نغمس القطع الواحدة تلو الأخرى في جوز الهند ونصفها في الطبق... وبالعافية .

السعودية

المقادير:

(أ)

(1) باكيت شعيرية باكستانية
(¼) إصبع زبدة.

(ب)

(2) ظرف كريمة كارامل
(2) كأس ماء
(2) ملعقة حليب بودرة
(1) علبة قشطة.

(ج)

(1) علبة حليب مركز محلى
(6) حبات جبن كيري

(د)

(بسكوت شاي)



للتجميل:

نسكافية + شوكولاته بودرة.

الطريقة:

- 1 - خمس الشعيرية بالزبدة حتى تشقر.
- 2 - تخلط مقادير (ب) على النار (ما عدا القشطة) ثم إذا غلت، ترفع عن النار ويضاف لها القشطة وتحرك سوياً.
- 3 - نخلط مقادير (أ) مع (ب) وذلك في صينية بايركس المقاس الكبير.
- 4 - نصف على وجه الصينية طبقة من بسكوت الشاي. وتدخل الثلاجة لتبرد وتتماسك.
- 5 - تخلط مقادير (ج) في الخلاط وتصب على وجه الصينية، ثم يرش على الوجه قليل من النسكافية البودرة مع الشوكولاتة البودرة وذلك بواسطة المصفي.. يقطع ويقدم مع القهوة... وبالعافية..

خلية النحل

المقدمة العامة :

هو عبارة عن عجينة لينة نوعاً ما كأحد أنواع عجائن الفطائر ص 152.
عصر لهم تترك لتختمر مدة (½ - ¾) ساعة، ثم تكوّر كوراً صغيرة.
ثم خنسى كل كرة بقطعه صغيرة من الجبن. والجبن إما أن يكون جبن
بري أو جبن أبيض البقرات الثلاث مثلاً. أو جبن مثلثات.. على حسب
الوفرة والنوفر لديك.. ثم تصف هذه الكرات الصغيرة بجانب بعضها
في صينية مستديرة.

تخبز في فرن حار مدة تتراوح ما بين (13 - 15) دقيقة على حسب حرارة
وبوعية الفرن.

تخرج من الفرن وتسقى بالشيرة (القطر) ويمكن أن ترش بالسمسم
على حسب رغبتك.

أنواع مقترحة لعجائن خلية النحل :

(أ) القادير :

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| (2) كأس دقيق. | (1 ½) ملعقة مسوحة خميرة فورية. |
| (2) ملعقة سكر مطحون. | (½) ملعقة صغيرة ملح. |
| (3) ملاعق حليب بودرة. | (¼) كأس زيت. |
| من (1 - 1 ¼) كأس ماء. | |

القادير :

- | | | |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| (2) ملعقة جبن سائل. | كأس حليب سائل. | (3) بيضات. |
| (1) ملعقة صغيرة فانيليا. | (3) كاسات دقيق. | (3) ملاعق خميرة |
| من (1 - 1 ¼) كأس زيت. | | |

القادير :

- | | | |
|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| (2) ملعقة جبن أبيض. | (2) كأس دقيق. | (2) ملعقة خميرة |
| ملعقة حليب بودرة. | (½) ملعقة بكنج بودر. | (3) بيضات. |
| من (1 - 1 ¼) كأس ماء. | ¼ كأس ماء. | حبة سوداء حسب الرغبة. |

التعليقات الطبق :

- 1 - يمكن تخزين الطبق بالفرن وذلك بعد خثره من الصينية ووضع في صحن مستدير وتغليفه بالجلاد.
- 2 - يمكن صنع الخلية في الصواني القصيرة التي تغطي بالورق المقوى ذات الاستخدام الواحد وذلك لسهولة التخزين في الفريزر.
- 3 - من الممكن كذلك صنع الخلية في الصواني ذات الأشكال المختلفة كشكل القلب مثلاً.

طبقات القرفة

المقادير :

أ -

في الخلاط :

2 بيضة

كأس سكر

½ كأس زيت

ملعقة باكنج بودر

3 ملاعق حليب مذابة في كأس ماء

ب -

(كأس دقيق) .

الطريقة :

يعجن (ب) ب (أ) ثم يصب منه مقدار مغرفة صغيرة في صينية بايركس مدهونة بالزيت وبواسي (الصورة 1) ثم يدخل الفرن ويولع عليه العين العلوية فقط. إذا حمّر قليلاً يخرج (الصورة 2) وتصب عليه طبقة ثانية كالأولى ثم يذر عليها قليل جداً من القرفة (الصورة 3) وتدخل الفرن مثل الأولى حتى تتحمر (الصورة 4) ويصب عليها طبقة من العجين دون رش القرفة (الصورة 5) وتدخل الفرن... وهكذا حتى تنتهي العجينة وتكون طبقات كثيره مع ملاحظة أن القرفة توضع في طبقة دون طبقة . ولو غلظ قوام العجينة أثناء العمل يمكن زيادتها بقليل من الماء

إذا أخرجت من الفرن تساقى بالآتي :

(بيالة عسل + قليل من الماء + ملعقة قرفة) .

تخلط سوياً ثم تصب عليها وتحرك الصينية بسرعة يمنة ويسرة ثم بسرعة يسكب الزائد من هذه السقوة ثم تقطع مكعبات صغيرة... وبالعافية .



خليقة النحل الكذابة

المقادير :

- (2) كيس خبز صامولي صغير جداً.
- (1/2) أصعب زبدة مَذَاب.
- (6) حبات جبن كيري أو أبيض (حسب الرغبة).
- (1/2) كأس قرفة مطحونة.

الخلطة البيضاء :

(علبة حليب مركز محلى + (6) حبات جبن كيري)..... تخلط في الخلاط.

• (1/2) ملعقة صغيرة كاكاو بودرة.

الطريقة :

- 1 - خشي كل خبزة بقطعة صغيرة من الجبن. ثم تدهن بواسطة الفرشاة بالزبدة. ثم تُقلب في القرفة حتى تغطيها من جميع الجوانب.
- 2 - نقطع الخبزة نصفين. ثم يصف الخبز في الصينية متحركة القاعدة بحيث يكون الجانب المتساوي إلى الأسفل والجانب المقب لأعلى (الصورة 1).
- 3 - نخلط الخلطة البيضاء في الخلاط. ثم تصب على وجه الصينية مع مراعاة ترك جزء يسير منها كي يضاف له الكاكاو البودرة فيتكون لدينا صوص بني للتجميل.
- 4 - ندخل الصينية للفرن. ونشعل العين العلوية فقط. مع مراعاة وضع الصينية في أسفل رف بالفرن.
- 5 - إذا تماسكت الخلطة (دون أن يتحمر الوجه) بعد مرور (5) دقائق تقريباً نخرجها من الفرن ونجمل بالصوص البني على هيئة خطوط عشوائية بواسطة المعلقة.
- 6 - نفك الصينية من القاعدة. وتقدم في طبق مستدير.. وبالعافية.

1



لملاحظات الطبق :

بإمكانك جميد الطبق في الفريزر. وإخراجه قبل الحاجة إليه بوقت كافي ليزول عنه التجمد تلقائياً.. وبالعافية.

قشطية المما

المقادير :

علبة قشطية
1 ملعقة بيكنج بودر
كأس دقيق

الطريقة :

- تعجن المقادير سوياً ثم تقطع العجينة نصفين.
- يرش مكان الفرد بقليل من الدقيق ثم نضع القطعة الأولى ونرش عليها دقيق كذلك ونفرد بها باليد (الصورة 1).
- نفرد القطعة الثانية فوقها باليد مع رشها بقليل من الدقيق (الصورة 2).
- نفرد القطعتان معا بالنشابة (الصورة 3).
- نلف العجين كالرول (الصورة 4).
- بقطع إلى نصفين (الصورة 5) ثم يفرد كل نصف بالنشابة (الصورة 6) ويقطع مربعات (الصورة 7) ثم تقلي في الزيت وخلي بالشيرة .. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

إن أحسست أن العجين لا يمشي معك أثناء الفرد فانركيه يرتاح قليلاً مع تغطيته.



زيت السمكة (أطباق الجبن)

المقادير :

شرايح سمبوسة (سويتز) أو سبرخ رول

سمن كبير

صفار من الشيرة الغليظة أو العسل للتخليطة

الزيت : ماء (دقيق + ماء) أو صفار بيضة

الطريقة :

نفس الشريحة الواحدة نصفين (الصورة 1، 2) ثم توضع عليها قطعة طوليه من الجبنه - بحيث تقطع الجبنه الواحدة إلى 7 قطع تقريبا - ثم تلف على هيئة أصبع مفتوح من الجهتين (الصورة 3، 4، 5) وتغلق بواسطة مسح طرفها بقليل من (الدقيق + الماء) أو بقليل من صفار البيض وتقلي بعد ذلك في الزيت و تخلى بالشيرة أو بالعسل.. وبالعافية ..

حلى السمبوسة (مثلثات الجبن)

بنفس طريقة أصابع الجبن ولكن تقص الشريحة (شريحة السويتز) بشكل طولي إلى نصفين ثم توضع قطعة من الجبنه داخلها وتلف كما تلف السمبوسة على هيئة مثلث صغير وتغلق كما سبق ثم اذا اجتمعت تقلى في الزيت و تخلى بالشيرة.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

بالامكان تخزين أصابع الجبن وكذلك مثلثات الجبن في الفريزر بعد لفها فهذا تخرج عند الحاجة ويفك جمدها بواسطة المايكرويف أو تبقى خارجاً مدة يسيرة ثم تقلى في الزيت



فطيرة التفاح المغلفة

المقادير:

- (1 ¼) كأس دقيق.
- (½) ملعقة صغيرة كربونات الصودا.
- (1) أصبع زبدة لين (وليس مُذاب).
- (3) حبات جبن كيري.
- ملعقة أو ملعقتين قشطة للعجن (حسب الحاجة).

الحشوة:

- (2) تفاحة مقشرة ومبشورة.
- (1) ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- (1) فنجال سكر.
- رشة ملح ليمون. أو قطرات من عصير الليمون.

- يوضع التفاح مع السكر في قدر على النار دون إضافة ماء حتى يذبل التفاح تماماً ثم نضيف ملح الليمون والقرفة ويحرك ثم نطفئ النار (الصورة 2).



الطريقة :

يوضع الدقيق و البيكربونات في زبدية بلاستيكية. وتوضع عليه الزبدة اللينة والجبن وتعجن مع إضافة القشطة مع التنبيه إلى إطالة مدة اللت والعجن حتى تماسك العجينة جيداً.

(1) إما أن تقطع العجينة كرات صغيرة بحجم حبة الجوز. ثم تغطى لكي لا جف (الصورة 1) وتفرد كل قطعة على حدة بواسطة الآلة أو اليد (الصورة 3) ثم خشي بملعقة صغيرة من الحشوة وتكبس بالآلة اليدوية (الصورة 4, 5).

(2) أو تفرد العجينة بالكامل على سطح مرشوش بالدقيق (الصورة 6) وتقطع بقطاعة صغيرة (الصورة 7) ثم خشي قطعة ونضع عليها قطعة أخرى وتسكّر أطرافها بالشوكة (الصورة 8).

3 - نصف في صينية وتزج في الفرن حتى تشقر من أسفل. ولا خمر من الأعلى.

4 - نصف في طبق. ثم إذا بردت نقوم بنخل سكر مطحون فوقها بواسطة المنخل (المصفي) وذلك للتزيين.. وبالعافية.

ملحوظات التطبيق :

هناك طريقة ثالثة وهي كما في الصور (9, 10, 11).



قطائف السمسم



المقادير:

(أ) العجينة :

- (1) كأس سميد.
- (1/2) كأس سمسم.
- (1/4) كأس دقيق.
- (1) علبة قشطة.

* شيرة (قطر) للتحلية.

الحشوة :

- (2) علبة قشطة طازجة + ذرة سكر (حسب الرغبة)

الطريقة :

- 1 - نعجن مقادير العجينة جيداً، ثم تقطع كرات صغيرة. وتفرد كل كرة على حدة باليد. ثم يمسك طرف واحد من أطرافها (كالقطائف)، وتقل في الزيت.
- 2 - إذا خمرت ترفع من الزيت وتوضع على ورق نشاف لرشف الزيت. ثم تُلَى بالشيرة.
- 3 - تخلط القشطة بالسكر ثم تحشى القطائف بالحشوة بواسطة ملعقة صغيرة أو بالقمع. ثم تمل بالفستق المبشور.. وبالعافية.

غريبة الفستق

المقادير :

ط 1 :

- 1) باكيت زبدة. والأفضل أن يكون لين بدرجة حرارة الغرفة
- 2 فنجال سكر ناعم
- واحد ونصف كأس دقيق

نفرك مع بعضها ثم توضع في قاع صينية بايركس
مستطيلة المقاس الكبير وترص بالتساوي باليد .

ط 2 :

- 1) حليب مركز محلي
- 1 علبة قشطة
- 1 كأس فستق مطحون

نخلط في الخلاط وتصب فوق الطبقة السابقة وتوضع في الفرن حتى تتماسك الطبقة العلوية
ونجم فقط بمعنى لا حمر الطبقة السفلية.... وبالهناء والعافية.

كنافة المما

المقادير :

(½) كيلو كنافة (أي مغلف واحد 500 غرام).

(أ) (1) أصبع زبدة.

(1) فنجال سكر خشن.

(ب) الحشوة :

(1) كأس ماء.

(2) ملعقة ملائنة نشا.

(¾) بيالة سكر.

(3) ملاعق حليب.

(1) بيضة.

(½) ملعقة شاي فانيليا.

(ج) :

(¾) كأس جبن أبيض مبشور ناعم.

(2) كأس شيرة متوسطة.

الطريقة :

- 1 - تقصص الكنافة بالمقص أو السكين بشكل عشوائي حتى تكون قطع صغيرة.
- 2 - تذوب الزبدة وتصب على الكنافة. ثم نضيف السكر ونحرك جيداً. ثم نترك لترتاح مدة (½) ساعة مع إحكام الغطاء.
- 3 - نقوم بصنع الحشوة من خلال خلط مقادير (ب) ونحركها على النار حتى تغلى وتغلظ.
- 4 - نقوم برص نصف مقدار الكنافة في صينية تيفال مستديرة (الكبيرة) ثم تصب الحشوة السابق عملها (الصورة 1) ثم ترش بالجينة المبشورة (الصورة 2).
- 5 - نقوم بتوزيع باقي الكنافة فوق الحشوة ثم ترص جيداً (الصورة 3) ثم ندخل الفرن حتى تتحمر من أسفل. ثم نحر من الأعلى.
- 6 - نقلب في طبق مستدير. ثم تساقى بالشيرة. ثم نزين بالفستق المبشور. وبالعافية.

3



2



1



قوالب السكر البني

المقادير:

كأس دقيق
4 حبات جبن كيري
إصبع زبدة (والأفضل ان يكون لين وليس مذاب).

طريقة:

نعجن المقادير سوياً ثم تكور كور صغيرة
تدهن القوالب الصغيرة (صينية الكب كيك ذات 12 قالب صغير) بالزيت
ونفرد كل كرة داخل القالب (الصورة 1) ويوضع نصف تمر داخلها (الصورة 2).

مقادير الخلطة:

½ كأس سكر بني ناعم
بيضتين
½ كأس سكر أبيض
فانيليا

طريقة:

نخلط في الخلط ثم تصبب داخل القوالب المحتوية على العجينة والتمر (الصورة 3).
نحمل بالوز المبشور وتدخّل الفرن على نار هادئة (180 درجة) مدة من 10-15 دقيقة ثم تترك لتبرد.
نحذف أطراف كل قالب بواسطة ملعقة صغيرة ونخرج الخليء بحذر من القالب.
بإمكانك إعدادها في صينية الكب كيك ذات القوالب الكبيرة... وبالعافية.

3

2

1



مثلثات الجلاش

المقادير:

- مقدار من عجينة الجلاش
- قشطة طازجة للحشو
- زبدة مذابة
- شيرة للتحلية



الطريقة:

- تقطع شرائح الجلاش شرائح طويلة بعرض 4 سم تقريباً.
- تدهن بواسطة الفرشاة بالزبدة دهناً خفيفاً.
- يوضع في طرف الشريحة نصف ملعقة صغيرة قشطة ثم تلف مثلثات كما تلف السمبوسة.
- ترص في صينية مدهونة بالزبدة وتخبز في فرن حار حتى تشقر من أسفل ومن أعلى.
- تقلب بخفة في الشيرة وتقدم مع القهوة... وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

يجب التنبيه إلى حفظ الشرائح مغطاة داخل كيس محكم أو فوطة مبللة أثناء اللف لأنها سرعان ما تنشف وتقطع..

كريات الشوكولاتة

المقادير :

باكيت بسكويت الشاي مطحون
علبة حليب مركز محلى .
2 ملعقة كاكاو (مسحوق)

ب -

شوكولاته (مالتيزرز) Maltesers (الصورة 1) .

ج -

هبرشي شيره (شراب الشوكولاتة) (الصورة 2) .

الطريقة :

- نعين المقادير (أ) - وإن أحسست انها ناشفة يضاف لها ملعقة قشطة - ثم تكور كوراً صغيرة وتوضع في ورق مكسبر والأفضل يكون لون الورق بني .
- بعمل في كل كره حفرة في الوسط بواسطة الضغط بالاصبع ثم نضع في هذه الحفرة الصغيره نقطة من الهبرشي شيره ثم نضع كره الشوكولاته الجاهزه ... وبالعافية



2



1

البقلاوة السريعة بالبف باستري

المقادير:

- باكيت عجينة البف باستري تقطع كل شريحة 4 قطع مربعة (الصورة 1).
- 7 حبات جبن كيري تقطع كل جبة 6 مكعبات صغيرة.
- شيرة.
- فستق مطحون .



الطريقة:

نضع كل شريحة صغيرة في القوالب الصغيرة (الكب كيك) بحيث تظهر أطرافها منها ونضع في الداخل قطعة جبن (الصورة 2)
ثم ندخل الفرن فإذا حمرت نرشها بالشيرة ثم بالفستق وبالعافية.



2



1

ملف

أشكال البسبوسة

*** ** *

بسبوسة ماما

المقادير:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 2 بيض | ثلاثة أرباع كأس جوز هند |
| 2 ملعقة كبيرة باكنج باودر | كأس حليب |
| 3 كأسات سميد | علبة قشطة |
| ربع كأس زيت | كأس سكر خشن |
| فانيليا | |

الطريقة:

تخلط المقادير سوياً ثم توضع في صينية كبيرة مدهونة بالزيت (والأفضل أن تكون الصينية معدن وليست تيفال) ثم تزين باللوز المبشور أو الصنوبر ثم توضع في الفرن مع مراعاة خميرها من الأعلى وبعد النضج تساقى بالشيرة.

بسبوسة لسمية

المقادير:

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| 3 كأسات سميد | كأس سكر |
| ملعقة باكنج باودر | علبة قشطة + ملئ هذه العلبة ماء |

الطريقة:

تعجن ثم تترك مدة (10) دقائق ثم تحرك مرة أخرى وتوضع في صينية مدهونة بالزيت ثم نصف على وجهها لوز أنصاف وتحدد العجينة معينات ثم توضع في الفرن لتستوي.

الشيرة: أ - اثنين و ½ كأس سكر

قليل من عصير الليمون

ب - ربع أصبع زبدة مذاب .

الطريقة:

نضع (أ) في قدر على النار حتى تعقد وإذا شارفت على الإنتهاء نضع عليها (ب) ونهدئ النار جداً ثم تساقى بها البسبوسة وهي حارة.

بسبوسة الطازج (1)

المقادير:

- | | | |
|--------------|--------------|-------------------|
| 1 ½ كأس سميد | 7 ملاعق حليب | ملعقة باكنج باودر |
| 3 فنجال سكر | 1 زبدة | 1 قشطة |

الطريقة:

نخلط (أ + ب) ثم يعجن ويوضع في صينية في الفرن ثم بعد النضج يساقى بشيره عادية... وبالعافية.

بسبوسة الطازج (2)

بدون شيرة

المقادير:

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 2 كأس حليب بودرة | 2 كأس سميد |
| ثلاثة أرباع الكأس زيت | 1 كأس سكر ناعم |
| 2 علبة قشطة | 1 ملعقة باكنج باودر |

الطريقة:

تخلط المقادير سوياً ثم توضع في صينية معدن مقاسها كبير وتخبز في الفرن حتى تحمر من أعلى وأسفل. ولا تساقى بالشيرة وإنما تقطع بعد أن تبرد مع ملاحظة أنه من الأفضل رشها بلوز مبشور قبل إدخالها الفرن. وبالعافية....

بسبوسة بالشعيرة الباكستانية

المقادير :

(أ)

كيس شعيرة باكستانية
½ أصبع زبدة .

(ب)

كأس زيت
3 بيضات
½ كأس سكر مطحون
ملعقة كبيرة باكنج باوور

1 ½ كأس سميد

ملعقة صغيرة فانيليا .

الحشو :

نصف كأس مكسرات مجروشة (فستق - لوز - جوز - زبيب - أو حسب الرغبة).
ملعقة قرفة مطحونة
فنجال سكر مطحون

الطريقة :

- 1 - تفرك الشعيرية بالزبدة وتقسم نصفين ثم يفرش نصفها في الصينية .
- 2 - تخلط مقادير (ب) في خلاط الكيك ثم نصب فوق طبقة الشعيرية في الصينية .
- 3 - يرش عليها قليل من (المكسرات , قرفة مطحونة , سكر مطحون) .
- 4 - نضع بعد ذلك القسم الثاني من الشعيرية وتوزع بالتساوي .
- 5 - تدخل الفرن وإذا نضجت حُمر من فوق ثم تساقى بالشيرة .
وبالهناء والعافية ...

البسبوسة الخضراء

المقادير :

(4) بيضات.
(1 ½) كأس سكر.
(2) علبة قشطة.
(1 ½) ملعقة شاي هيل مطحون.
(1 ½) كأس فستق مطحون.
(2) كأس سميد.
(1) ملعقة بيكنج بودر.
(1) كأس زيت.
ملعقة شاي لون الطعام الأخضر.

الطريقة :

- 1 - تخلط المقادير في الخلاط عدا (الفستق والسميد والبيكنج بودر) بحيث إذا انخلطت تضاف إليها وتعجن بها.
- 2 - تدهن الصينية بقليل من الزيت ثم نسكب الخليط ويدخل الفرن حتى تنضج وتنشقر من أعلى.
- 3 - يصب على البسبوسة (نصف كأس شيرة) وهي ساخنة.. وتترك لتبرد.
ثم تقطع وتقدم.. وبالعافية.

حلى : أبيض - أسود

الطريقة :

- يفرك الدقيق والسמיד بالزيت ثم تضيف الحليب والخميرة والسمن واليانسون ثم نضيف ماء للعجن وتعجن باليد حتى تتكون عجينة قاسية نوعاً ما وتترك مدة ربع ساعة تتخمر.
- تكور كور صغيرة وتؤخذ كل كرة وتبرم على البشارة بهدوء ثم تعلق في الزيت بعد انتهاء الكمية حتى يكون لونها أشقر ثم تسقط بعد ذلك في الشيرة وتقدم ...

المقادير :

- واحد ونصف كأس حليب بودرة محموس
- 3 بيضات
- ملعقة باكنج باودر
- ثلاث أرباع كأس سكر
- أصبع زبدة صغير
- 6 حبات جبن كيري
- ½ علبة حليب مركز محلى
- باكيت بسكوت .

القشطية

المقادير :

- 2 كأس دقيق
- 1 علبة قشطية
- 2 ملعقة حليب بودرة
- ملعقة خميرة
- ملعقة صغيرة باكنج باودر
- ذرة ملح
- ذرة سكر
- نصف كأس ماء

الطريقة :

- يخلط الدقيق + الخميرة والباكنج باودر والملح والسكر والحليب سوياً ثم تخلط القشطية مع الماء وتعجن بها العجينة حتى تكون عجينة متماسكة تميل للطراوة ثم تترك لتخمر مدة ساعة ثم تفرد وتقطع مربعات صغيرة (مثل الجبنية) وتعلق في الزيت ثم تساقى بالشيرة... وبالعافية.

الطريقة :

- 1 - تخلط جميع المقادير عدا (البسكوت ، الجبن ، الحليب المركز) .
- 2 - نصب نصف مقدار الخليط في الصينية .
- 3 - نضع طبقة من البسكوت ثم باقي الخلطة ثم تدخل للفرن
- 4 - إذا نضجت نخرجها ونخلط (الحليب المركز + الجبن) في الخلاط ويصب على الوجه ثم تدخل في أسفل الفرن وتشعل النار من أعلى فقط حتى تماسك هذه الطبقة ولا تتحمر... وبالعافية

التويتات

المقادير :

- 2 كأس سمن
- 3 ملاعق حليب بودرة
- ملعقة خميرة فورية
- يانسون
- 2 كأس دقيق أبيض
- نصف كأس زيت
- سمن
- شيرة للتحمية

الجبنية (1)

المقادير :

- أ - في الخلاط : (كأس جبن كرافت مبشور أو كأس صغير جبن سائل. كأس ماء.
½ كأس زيت. 2 بيضة. ملعقة ونصف بيكنج بودر. رشّة فانيليا)
ب - دقيق أبيض (حسب الحاجة) .

الطريقة :

تعجن مقادير (أ) بالدقيق حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة ثم تفرد على
سطح مرشوش بالدقيق بعد أن ترتاح لمدة (ربع - ثلث) ساعة وتقطع حسب
الرغبة إما دوائر أو معينات وتقلي في الزيت وتغلى بالشيرة... وبالعافية .

الجبنية (2)

المقادير :

- 2 كأس دقيق
½ كأس ماء
علبة قشطة
½ علبة جبن مثلث
2 ملعقة خميرة فورية

الطريقة :

تخلط المقادير الجافة في زبدية . والمقادير السائلة في الخلاط.. ثم تعجن
ببعض ثم تترك مدة ساعة ثم تفرد على سطح مرشوش بالدقيق وتقطع
حسب الرغبة وتقلي ثم غلى بالشيرة ... وبالعافية.

الجبنية (3)

المقادير :

- 2 كوب دقيق
ملعقة خميرة
كأس جبن سائل
ربع كأس ماء
تعجن وتترك لتختمر ثم تفرد وتكمل كما سبق... وبالعافية.

حلى زبدة اللوز

المقادير :

- 2 باكيت بسكوت الشاي
2 قشطة
نصف كأس سكر بودرة
نصف كأس جوز الهند
3 ملاعق فول سوداني

للتغطية :

شوكولاته نستله ذات الغلاف الأحمر وإن لم يوجد استعملي ميكينا
أو جالكسي.

الطريقة :

- تعجن هذه المقادير مع بعضها ثم تكور كور صغيرة.
- نسيج الشوكولاته إما في المايكرويف أو في حمام مائي ثم تغمس فيها
الكرات لتشكل عليها طبقة ولكن لابد من وضع الكرات أولاً في الفريزر
لتبرد ثم تغمر في الشوكولاتة الساخنة حتى يسهل تكون الطبقة...
وبالعافية.

الخبز

المقادير:

2 كأس دقيق
رشة هيل مطحون
½ كأس زيت

إصبع زبدة
كأس سكر مطحون
جوز وفستق للزينة

الطريقة:

يوضع السمن مع الزيت في زبدية ويحرك حتى يتجانس ثم يوضع السكر تدريجياً ويحرك معهما حتى يذوب مدة ربع ساعة ثم نضع الدقيق تدريجياً حتى التماسك ثم تكور وتوضع في صينية في الفرن ولكن لا خمر الوجه وإنما تكون بيضاء مع جميلها بالجوز والفستق .. وبالعافية

الطريقة:

- 1 - تفرك مقادير (أ) ببعضها ثم يرص نصف المقدار في صينية كـ **كبيرة**.
- 2 - نخلط مقادير (ب) في الخلط (ما عدا القشطة) ثم تصب في قدر ويرفع على النار ثم اذا غلظ (مع التحريك المستمر) وسخن يرفع عن النار وتضاف القشطة ويحرك جيداً ثم نضع هذه الخلطة على الطبقة الأولى (الخبز) ثم نضع بقية الخبز ويرص جيداً ثم تدخل الفرن لتحمّر من تحت ثم من فوق ثم تساقى بالشيرة وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

للتغيير بإمكانك استخدام حشوة أخرى وهي :
تدهن الطبقة الأولى من التوست المرصوص بـ (2) علبة قشطة سادة ثم يصف عليها جبن شرائح بحيث تغطيها ثم نكمل بنفس الطريقة مع مراعاة تقديمها ساخنة... وبالعافية.

الكنافة الكذابة

المقادير:

(أ):

- كيس توست تزال أطرافه ثم يطحن (وإن لم يتوفر بإمكانك استخدام الخبز الصامولي)
- أصبع زبدة مذاب

(ب):

- علبة قشطة
- واحد وثلاث كأس ماء
- 3 ملاعق حليب
- 2 فنجال سكر
- 3 ملاعق نشا

المقادير:

- باكيت بسكويت مطحون
- باكيت زبدة لين
- 2 كأس تمر لين (أو يُلَيّن بواسطة المايكرويف أو الفرن)
- كأس ماء يذاب فيه 8 ملاعق حليب
- 6 قطع جبن كيري .

الطريقة:

- نخلط البسكويت + الزبدة ثم يرص في قاع صينية ذات قاعدة مستحركة مع رفع جوانب البسكويت قليلاً لأعلى .
- تخلط باقي المقادير بالخلط (إذا احتاجت الخلطة لمزيد ماء يضاف عليها القليل من الماء ولكن لا يتعدى ربع بيالة) .
- تصب على البسكويت ويجعل باللوز المبشور وتدخل الفرن (من تحت) حتى تتماسك.... وبالعافية.

تارت التمر

بلح الشام

المقادير:

2 كأس دقيق	4 بيضات	ربع ملعقة فانيليا
2 كأس ماء	2 ملعقة زيت	ربع ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

- يوضع (الملح + الزيت + الماء) في قدر على النار .
- إذا غلى نسكب الدقيق دفعة واحدة مع التحريك بسرعة شديدة ومهارة بملعقة خشب ثم يحرك على النار الهادئة مدة قليلة ثم ترفع عن النار وتوضع في زبدية بلاستيك لتبرد .
- وإذا فترت العجينة توضع في العجانة أو ست البيت ويكسر عليها البيض واحدة واحدة (ولابد أن يكسر واحدة واحدة مع تحريك العجانة وهذا من أسرار نجاح العجينة) .
- قد يحتاج إلى أكثر من 4 بيضات ونعرف إن كانت تريد المزيد أم لا بأنك إذا وضعت داخلها ملعقة ورفعتيها يتكون لك هيئة منقار فهنا قد تكون قد اكتفت وهي جاهزة للقلي .
- نقلي في الزيت بواسطة القمع الخاص مع كيسه بحيث يعصر الكيس فوق الزيت وتفصل العجينة بواسطة الأصبع وهكذا .
- يقلب جيداً ثم إذا رفع يوضع على ورق نشاف لرشف الزيت ثم يحلى بالشيرة... وبالعافية.

حلى أصابع أولكر

المقادير:

7 أكياس أصابع أو لكر الهشة	8 حبات جين كيري
ربع كأس زيت	½ كأس سكر بودرة
بيضتان	ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة:

- يكسر البسكويت ويوضع في صينية (والأفضل تكون بإبركس) ثم توضع المقادير المتبقية في الخلاط ويسكب فوق البسكويت وتدخل الفرن حتى خمر من أعلى ومن أسفل... وبالعافية.

تشيز الكيك بالنسكافيه والتمر

المقادير:

أ - في الخلاط :

9 حبات كيري	9 تمرات
ملعقة نسكافيه	علبة حليب مركز محلى
علبة قشطه	بيضتان

- ب - 1 باكيت بسكويت مطحون + إصبع زبدة لين (على درجة حرارة الغرفة) .

ج - للتزيين : عسل + لوز مبشور.

الطريقة:

- 1 - يفرك البسكويت بالزبدة ويوضع قاع صينية متحركة القاعدة .
- 2 - توضع عليها الخلطة (أ) وتدخل الفرن حتى تنضج .
- 3 - بعد النضج تدهن بالعسل وتزين باللوز المبشور ... وبالهناء والعافية.

ملحوظات التطبيق:

- 1 - بإمكانك إن كنت في عجلة من أمرك أن تذوّبي الزبدة على النار ولكن أضيفي لها مع البسكويت المطحون ملعقة أو ملعقتين قشطة. وذلك حتى يتماسك البسكويت ولا يتفتت.
- 2 - طريقة أخرى سريعة لهذا الحلى : نفس مقادير (أ) ولكن يحذف منها : (القشطة والبيض) . تخلط في الخلاط وتصب على (ب) (البسكويت والزبدة). ثم تدخل الفرن حتى يتماسك فقط (مدة 10 دقائق). ثم إذا بردت يُصب عليها طبقة نسكافيه بالكرème. مثل (ط 3) في حلى النسكافيه الشفاف بالزبادي ص 342.

حلى الطبقات بالشوكولاته

المقادير:

نصف كرتون كيك بودر الجاهز (فانيليا) أو يحضر كما هو موضح على الكرتون
ثم تقسم العجينة قسمين: قسم يوضع معه 2 ملعقة كاكاو بودرة. والقسم
الأخر يترك أبيضاً.

الوجه:

5 حبات شوكولاته هوبي كبيرة
ربع إصبع زبدة
علبة قشطة

2 فليك للتجميل

الطريقة:

- ضعي طبقة رقيقة من الخلطة البيضاء تقريباً نصف سم في صينية مستطيلة مدهونة بالزيت وأدخليها الفرن وأشعلي النار من الأسفل وانتظري قليلاً لتنضج هذه الطبقة ولن تستغرق وقتاً طويلاً.
- نخرج الصينية ونصب عليها طبقة بسمك نصف سم من خليط الكاكاو وأشعلي النار من الأعلى وأدخلي الصينية مرة أخرى للفرن لتنضج هذه الطبقة.
- كرري العملية مع إشعال النار من الأعلى إلى أن يصبح الجميع 4 طبقات (2 طبقة أبيض + 2 طبقة كاكاو بالتناوب) مع ملاحظة أن النار العلوية لا تكون حامية كما أن الصينية لا تكون في الفرن في مستوى عالي.
- في حمام مائي ذوبي الهوبي مع الزبدة ثم ترفع عن النار ونضيف علبة قشطة ونخلط جيداً ثم تصب على الكيك بعدما تبرد.
- ينثر الفليك على الوجه وتقطع مكعبات صغيرة وتوضع كل قطعة في قالب التقديم الورقي الصغير ... وبالعافية.

حلى الرخام

المقادير:

كأسين حليب محموس .

(أ):

في الخلط:

(خمس بيضات
كأس سكر ناعم
نصف كأس زيت
علبة قشطة
ملعقة صغيرة بكننج بودر
ذرة فانيليا .

(ب):

في الخلط:

علبة قشطة
6 حبات جبن كيري
نصف كأس حليب بودرة
نصف كأس سكر

بسكويت شاي + قليل من الحليب السائل للتغميس

(ج):

ملعقة شوكولاته بودرة
فنجال حليب سائل
نصف فنجال سكر

الطريقة:

- تضاف الخلطة (أ) إلى الحليب المحموس ويقرب بالملعقة حتى يتجانس ثم نضع ثلاثة أرباع المقدار في صينية بايركس.
- يغمس بسكويت الشاي في الحليب بسرعة ويوضع على الخلطة ثم نحضر الربع المتبقي ونمسحه على البسكويت حتى يغطي ونوقد الفرن من أسفل وندخل الصينية حتى يقارب النضج ويثبت.
- نخلط المقدار (ب) ويصب على وجه الصينية.
- نضع المقادير (ج) في قدر على النار مدة بسيطة حتى تتجانس فقط.
- ثم للشكل الخارجي للحلى: نقوم بوضع قطرات من هذا الخليط البني على الخلطة السابقة (الأبيض) في شكل صفوف.
- ثم تخلط هذه القطرات بطرف الشوكة لتعطي شكل الرخام ثم تدخل الفرن مرة أخرى وبعد أن يتم نضجها تخرج وتوضع في الثلاجة.
- وبعد أن تبرد نقطعها إلى مربعات أكبر من الحجم العادي قليلاً وتقدم في أوراق البليسيسه كقطع من الرخام... وبالعافية.

حلى الميني رول

المقادير :

(أ) كيك سويسرول الجاهز (الصغار).

(ب) (علبة قشطة + 6 حبات بسكويت الشاي + 1 ظرف كريمه كارامل) في الخلاط.

(ج) توفي يعمل في البيت (علبة قشطة + فنجال سكر) بإذابة السكر حتى يحمر ثم تضاف القشطة وحرّك جيداً ليتمازج ويزول التكتل.

للتجميل : قليل من الفول السوداني محمص ومدقوق.
أو لوز مجروش ومحمص .

الطريقة :

يقطع الميني رول حلقات متوسطة ثم نضع في الاوراق (البليسية) حلقة كيك ثم ملعقة كبيرة من الخلطة (ب) ثم حلقة كيك ثانية ثم على الوجه نضع ملعقة من التوفي ويجمل بالفول السوداني ويوضع في الثلاجة لحين التقديم... وبالعافية .

حلى الدرة

ط 1 : (باكيت بسكويت مطحون + أصبع زبدة لين "يرص في قاع الصينية").

ط 2 : (6 حبات جبن كيري + نصف علبة حليب مركز محلى) تخلط في الخلاط ثم توضع في صينية في الفرن ويشعل من تحت فقط حتى تتماسك الخلطة ثم تبرد جيداً .

ط 3 : (2 ملعقة كبيرة حليب بودر + 2 ملعقة شوكولاتة بودره + 2 ظرف كريمه كارامل + واحد وربع كأس ماء) .

تخلط وحرّك على النار حتى تبدأ بالغلbian ثم ترفع بسرعة وتصب على الصينية ثم تترك قليلاً حتى تتماسك وتبرد في الثلاجة... وبالعافية.

ملحوظة : يفضل عملها قبل موعد التقديم بـ (3 - 5) ساعات حتى تبرد وتتماسك .

كرات الشوفان

المقادير :

(أ) :

كأس حليب بودر
كأس جوز الهند
كأس شوفان .

(ب) : (حليب مركز محلى (اللجن))

(ج) : 3 شوكولاتة ميكيتا أو ما يشابهها

الطريقة :

- خمس مقادير (أ) على النار حتى تشقر ثم تعجن بالحليب المركز الحلى مع مراعاة أن يسكب على دفعات إلى أن تصبح عجينة يسهل تشكيلها.
- تكور ثم تغمس في شوكولاتة مذابة في حمام مائي أو في المايكرويف ثم توضع في ورق مكسر ... وبالعافية

ملحوظات الطبق :

بإمكانك فرد مقادير (أ) بعد عجنها مع مقدار (ب) في صينية بحيث يزداد معها القليل من المكسرات ونضع الشوكولاتة المذابة على هيئة طبقة فوقها ويخش وجهها بالشوكاة لاعطاء خطوط متموجة ثم تبرد وتقطع مكعبات.... وبالعافية.

حلى الجزر

المقادير:

3 كأسات جزر مبشور
رشة ملح ليمون
علبة قشطة
كأس سكر
كأس بسكوت مطحون

الطريقة:

يوضع الجزر مع السكر وملح الليمون على النار الهادئة جداً مدة نصف ساعة تقريباً ويحرك بين حين وآخر وبعد ما يبرد يضاف إليه البسكوت والقشطة ويكور. ثم يوضع في ورق البيليسيه.... وبالعافية.

حلى التوفي

(متعدد الطبقات)

المقادير:

أ -

كأس جوز هند
كأس سكر خشن
ملعقة باكنج باودر
5 بيضات
فانيليا

ب - 2 كأس حليب بودرة

الطريقة:

نخلط (أ) في الخلاط.... ونحمس الحليب على نار هادئة حتى يشقر ثم نضع عليه مقادير (أ) وتخلط سوياً ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت وتوضع في الفرن لتحمر قليلاً من أسفل.

طريقة التوفي:

ثلاث أرباع كأس سكر خشن
2 علبة قشطة
يشقر السكر على النار ثم يضاف له القشطة وحرك جيداً حتى تتجانس وتصب على الكيكة السابقة ثم يوضع في الثلاجة.

حلى كيكة الشوفان

المقادير:

4 بيضات
1/2 كأس زيت
ثلاثة أرباع كأس سكر
2 كأس شوفان مطحون
شيرة.
ملعقة صغيرة بكنج بودر

الطريقة:

تخلط جميع المقادير عدا الشيرة وتوضع في صينية وتدخل فرن حار ثم بعد النضج تساقى بالشيرة... وبالعافية.

حلى بطبقة التمر

المقادير:

(باكيت بسكوت مطحون + إصبع زبدة لين)
2 علبة قشطة
3 بيضات
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
4 ملاعق حليب بودرة
3 ملاعق سكر
تمر معبوط + قليل من الذوبة (زبدة مذابة)

الطريقة:

- 1 - يفرك البسكوت بالزبدة جيداً ثم يفرد في صينية متحركة القاعدة ويكبس جيداً.
- 2 - نفرّد التمرفي كيس على شكل الصينية ثم نضعها على هيئة طبقة فوق البسكوت.
- 3 - نضع البيض والقشطة والحليب والسكر والفانيليا في الخلاط ثم نضعه فوق التمر وتغلى الصينية بالقصدير.. ثم تدخل الفرن.. يشعل الفرن (10 دقائق من أسفل ثم (15 - 20 دقيقة من أعلى حتى يجمد مع مراعاة إنزال شبك الفرن حتى لا يحترق الوجه.... وبالعافية.

حلى بقشة العروسة

العجينة :

كأس دقيق , علبة قشطة , ملعقة صغيرة فانيليا .

الحشوة :

جبن كيري تقطع كل جبنه إلى 6 مكعبات .

الطريقة :

تعجن العجينة وتكور كور صغيرة وتفرد كل كرة ونضع الحشوة داخلها ثم تغلق كما هو موضح بالشكل المقابل..

وتقلّى في الزيت وتساقى بالشيرة ... وبالعافية

طريقة لعملها ولكن مع الشاي :

وذلك بأن تكون مالحه لا تساقى بالشيرة والحشوة تكون (شرائح زيتون + جبن أبيض أو شدر + فلفل أحمر حار).. وبالعافية



حلى التوفي

(طبقة واحدة)

المقادير :

2 كأس حليب بودرة
ملعقة باكنج باوور
نصف كأس زيت
3 بيضات
قشطة
5 فنانجيل سكر .

الطريقة :

نحمس الحليب على نار هادئة حتى يشقر لونه ثم نضع بقية المقادير في الخلاط ويصب على الحليب وتخلط ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت ثم تدخل الفرن وبعد أن تبرد تقطع مكعبات... وبالعافية.

حلى الشعيرية الباكستانية

المقادير :

كيس شعيرية باكستانية
نصف إصبع زبدة
قليل من الحليب المركز المحلى (اللجن)
نصف علبة قشطه أو (2 ملعقة فقط)
فستق مطحون

الطريقة :

- نحمس الشعيرية بالزبدة بعد تكسيبها ثم إذا خمرت نرفعها عن النار.
- تعجن الشعيرية بالحليب المركز والقشطه (مع ملاحظة وضعه تدريجياً).
- إذا تلبدت العجينة وأصبح من السهل كبسها يذر فستق في قوالب صغيرة ثم نكبس الشعيرية داخلها مع الضغط عليها.
- تدخل في الثلاجه لتبرد وتتماسك جيداً ثم تقلب (ويمكن تقلب مباشرة إذا كانت قوالبك قليلة لكن مع الاحتراز من تفككها)..... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك اضافة بسكويت مطحون إلى الشعيرية وكذلك ملعقتي شوكولاته بودرة وتعجن معها .. وبالعافية.

حلى إسطوانات السميد

المقادير :

نصف كأس سميد
نصف كأس سكر بودره
نصف باكيت بسكويت مكسر صغار
نصف كأس حليب بودر
علبة قشطة

الطريقة :

- نحمس (الحليب + السميد) على نار هادئة حتى يكسب اللون البني ثم نضيف السكر ويحرك ثم القشطة والبسكويت ويحرك جيداً مدة (5) دقائق على نار هادئة حتى لا يحترق وينضج السميد قليلاً.
- توزع الخلطة في قصدير وتلف بشكل اسطواناني ثم توضع في الفريزر حتى تجمد ثم تقطع حلقات
- يجمّل أما بجوز الهند المرشوش أو بالفستق .. وبالعافية ...

حلى بالسوسم

المقادير :

(أ)

- كأس حليب بودرة محموس
- ½ كأس سوسم محمص
- ½ كأس جوز هند
- 4 بيضات ، رشة فانيليا
- ملعقة صغيرة باكنج بودر.

(ب)

- 3 حبات شوكولاته ميرو (انظري ص 338)
- ½ إصبع زبدة
- قشطة

الطريقة :

- 1 - بعد حمس الحليب حتى يشقر نضيف إليه باقي مقادير (أ) ثم يوضع في صينية ويوضع في الفرن مدة (10-15) دقيقة .
- 2 - خضر طبقة الوجه بإذابة الميرو والزبدة في حمام مائي ثم نضيف القشطة بعد رفعة عن النار ويحرك جيداً ثم يصب على الحلى بعد إخراجها من الفرن ويدخل الفرن ليتماسك ويقطع مكعبات... وبالعافية.

عيون المها

المقادير :

- نصف كوب سكر ناعم
- نصف كوب زبدة مذابة
- 2 كوب دقيق
- 2 بيضة
- ملعقة باكنج باودر
- فانيليا

للوجه :

- بيضة
- رشة فانيليا

الطريقة :

- نعجن المقادير ثم تقطع كور صغيرة مع محاولة شدها مع الأطراف حيث يصبح شكلها مثل العين ثم يدهن وجهها بالبيض ويمكن غرز حبة فستق في الوسط ثم تخبز وتحمّر من الأعلى.
- بعد إخراجها من الفرن تصب فوقها الشيره الحارة على أن تكون خفيفة... وبالعافية.

هرم حجارة البسكويت

المقادير :

- (1 ½) باكيت بسكويت الشاي مطحون ناعم.
- (2) بيضة.
- (½) كأس سكر.
- (½) كأس زيت.
- ملعقة بكنج بودر صغيرة.
- (¼) كأس حليب سايل.

الصوص :

- إما شراب الشوكولا (هيرشي).
- أو (¼) علبة حليب مركز محلى + (1) ملعقة شوكولاته بودرة.

الطريقة :

- 1 - تخلط المكونات السائلة بالخلاط ثم يعجن بها البسكويت والبيكنج بودر.
- 2 - تصب العجينة في صواني الكب كيك الصغيرة. و الأفضل المزخرفة على شكل وردة (مثل التي في ص 339). وتدخل الفرن حتى تنضج وتحمّر.
- 3 - تقلب ثم تصف في طبق فوق بعضها بشكل هرم. ثم يصب فوقها الصوص بشكل عشوائي على هيئة خطوط جميلة... وبالعافية.

فطيرة التفاح المفتوحة

المقادير والطريقة :

ط 1 :

(أ)

(1) كأس دقيق. (½) ملعقة بيكنج بودر.

(ب) في الخلط :

بيضة
(¼) إصبع زبدة
رشة فانيليا
(1 ½) فنجال سكر

تعجن مقادير (أ) ب (ب). ثم ترص في قاع صينية بايركس متوسطة وهذه هي الطبقة الأولى.

ط 2 : في الخلط

بيضة
(4) حبات حبن كيري.
رشة فانيليا.
(1 ½) فنجال سكر.

تصب هذه الطبقة فوق الطبقة الأولى.

ط 3 :

- (2) تفاحة مبشورة توضع فوق الطبقة الثانية. ثم يذر عليها قرفة مطحونة.
- تدخل الفرن لتتماسك الطبقة الثانية. وتشقر الطبقة الأولى قليلاً. ثم تخرج من الفرن. وتترك لتبرد وتقطع ثم تقدم... وبالعافية.

طريقة المعمول

المقادير :

4 كأسات دقيق	ثلث كوب نشا
قليل من السمس	2 بيضة
اثنين ونصف أصبع زبدة	1 بيالة حليب سائل
½ كوب سكر ناعم	ملعقة باكنج باودر

الحشوة :

تمر منزوع النوى + قليل من الزبدة المذابة لتليينه.

الطريقة :

- نضع الزبدة في وعاء بلاستيك ونضربها بالخلاط الكهربائي حتى تصبح هشّة مثل الكريمة ثم نضع السكر ويضرب ثم نضع البيض ثم الحليب.
- ثم نضع الدقيق في وعاء بلاستيكي آخر ومعه البكنج بودر والنشا والسمسم.
- ثم نضع الخليط السابق جّهيزه ويعجن باليد جيداً ثم تشكل بعد ذلك بالأدوات الخاصة بأن يؤخذ قطعة من العجين وتوضع وسطها قطعة من التمر المعبوط مع الزبدة ثم تشكل بالضغط عليها وترص في الصواني وتخبز في الفرن على نار متوسطة وبالعافية.

معمول اللّاء

المقادير :

3 كأسات دقيق	1 باكيت زبدة كبير
1 بيالة سكر	1 بيالة زيت
1 بيالة حليب	بيضة + فانيليا .

الطريقة :

تعجن كأى عجينة وتشكل كما في الطريقة السابقة.... وبالعناء والعافية.



الحلوة



قالب أصابع البسكويت

المقادير:

- 2 كرتون بسكويت أصابع مثل رينجو (قرابة 20 مغلف)
- نصف أصبع زبدة
- 1 ظرف درم ويب
- 4 باكيت شوكولاته هوبي
- نصف باكيت بسكويت الشاي
- ثلث كأس حليب بارد.
- 1 علبة قشطة

الطريقة:

- 1 - نحضر الطبقة البيضاء وذلك بخلط الدرم ويب مع الحليب البارد بخلاط الكيك حتى يتكاثف ويصبح قوامه كالكرمة .
- 2 - نضع القصدير في القالب ونضغط عليه جيداً حتى يأخذ شكله (الصورة 1. 2) ثم نرص طبقة واحدة من أصابع البسكويت في قاء القالب وجدراته (الصورة 3) ثم يدهن بملعقة من الخلطة البيضاء ويرص فوقه طبقة من بسكويت الشاي (الصورة 4) ثم يدهن كذلك بملعقة من الخلطة البيضاء ويرص طبقة ثلثية من بسكويت الشاي.
- 3 - نضع ثلثي خليط الدرم ويب الأبيض فوق بسكويت الشاي (الصورة 5) ثم نرص أصابع الشوكولاته بالطول فوقه (الصورة 6).
- 4 - نحضر طبقة الشوكولاته : وذلك بإذابة الزبدة + الشوكولاته في حمام مائي أو المايكرويف ثم تخلط جيداً ويضاف إليها الثلث المتبقي من الخلطة البيضاء وتخلط جيداً وهذا هو الخليط البني.
- 5 - الآن : قومي بوضع الخليط البني على شكل طبقات بالتناوب مع بسكويت الأصابع بمعنى تضاف طبقة من الخليط البني (الصورة 7) ثم طبقة أصابع (الصورة 8) ثم الخليط البني ثم الأصابع ثم الخليط .. وهكذا ... علماً بأن آخر طبقة ستكون خليط بني ثم طبقة بسكويت شاي (الصورة 9).
- 6 - نضع القالب في الفريزر حتى يجمد .. ثم يقلب ويرفع عنه القصدير ويقدم .. وبالعافية ..



آيس كريم الجحفة

المقادير :

- 3 علب آيس كريم (1 لتر) بـ 3 ألوان أحمر و أخضر وأبيض (الصورة 1).
- حبيبات الشوكولا من نسكويك (الصورة 2).

الطريقة :

- تغلف زبدية زجاج (نصف دائرية) بالجلاد ثم توضع في الفريزر ½ ساعة حتى تبرد تماماً (الصورة 3).
- نخرج الآيس كريم الأخضر من الفريزر ونتركه 10 دقائق خارجاً ليلين ويسهل فرده.
- نخرج الزبدية من الفريزر ونفرد عليها الآيس كريم بواسطة المعلقة في وسطها وجوانبها (الصورة 4) ثم ندخلها الفريزر مدة ساعتين حتى تتجمد تماماً.
- نخرج الآيس كريم الأبيض ونتركه 10 دقائق ثم نخرج الزبدية ونفرد عليها الطبقة الثانية من الآيس كريم كما فعلنا بالأولى.
- ندخلها الفريزر لتجمد تماماً.
- نخرج الآيس كريم الأحمر ونتركه 10 دقائق ثم نخلط معه مقدار (قراية ¼ كاس من الحبيبات) - وإن أحببت أن يكون لونه أغمق أضيفي بطرف المعلقة من لون الفراولة - ثم يوضع في قلب الزبدية ونرص على الوجه من الحبيبات بشكل منظم.. (الصورة 5).
- ندخلها للفريزر ونتركها ليلة كاملة (أو لا يقل عن 6 ساعات) ثم يفك عنها الجلاد بعناية وتقدم.. وبالعافية.



الباي

المقادير:

العجينة:

- | | |
|-----------------|------------------------------|
| 2 كأس دقيق | 2 أصبع زبدة لينة (وليس مذاب) |
| 1 كأس سكر مطحون | 2 بيضة |
| فانيليا | 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر |

خلطة الحشوة:

- | | |
|---------------|-------------|
| 2 كأس ماء | 4 ملاعق نشا |
| 1 ½ بيالة سكر | 2 بيضة |
| 5 ملاعق حليب | فانيليا |

تخلط جميعاً ثم توضع على النار مع التقليب المستمر حتى تغلظ .

للتزيين:

فواكه (خوخ معلب , كيوي طازج يقطع أنصاف حلقات , عنب معلب , كرز معلب) أو بما أحببت

الطريقة:

- تعجن العجينة وتقطع قطع متوسطة ثم تفرد في الصواني الخاصة (ذات القوالب) (الصورة 1) ثم توضع في الفرن حتى تشقر.
- إذا نضجت نخرجها ونضع الخلطة في كل واحدة (بعد فكها من القوالب) (الصورة 2) ونحمل بالفاكهة حسب ذوقك الخاص ..

ولإعطاء اللعان:

ضعي (½ علبة سفن أب + ملعقة نشا) على النار مع التحريك .. ثم يدهن بها وجه كل حبة بواسطة الفرشاة ... وتدخل الثلاجة ... وبالعافية ...

ملحوظات التطبيق:

- 1 - ويمكن عمل (الباي) في القالب الكبير كما في الصورة.
- 2 - يمكنك دهنها بالمرى بواسطة فرشاة لإعطاء اللعان.



آيس كريم القالب الثلجي

المقادير :

[أ] بخلاط الكيك نخلط :

2 ظرف دريم ويب + ½ كأس حليب سائل . ثم اذا تكثف
نضيف علبة قشطة.

[ب] نخلط في زبدية كبيرة :

1 كأس سويسرول أمريكانا مفروك (ويمكن استخدام
كيك اليمامة).

1 كأس بسكويت مطحون .
½ كأس فستق أو لوز مجروش .

جُمع [أ] + [ب] وتخلط جيداً .

نضعها في زبدية ثم نوضع في الفريزر عدة ساعات .

طريقة التقديم :

- احضري زبديتين زجاج إحداهما أصغر من الأخرى ثم ضعي في الكبيرة ماء الى ربعها تقريباً و ضعي بداخلها الزبدية الثانية ... بمعنى ان الماء صار بينهما وطبعاً ارتفع الى حافة الزبدية
- ضعي شيء يثقل الزبدية الصغيرة حتى لا ترتفع.
- حضري شرائح ليمون وبرتقال وأعواد دارسين وعروق نعناع ثم ادخليها في الماء بين الزبديتين بضع دقائق بعد ذلك ادخليها الفريزر حتى يجمد الماء .
- يكور الحلى بواسطة ملعقة الايسكريم داخل الزبدية .
- ثم يصب فوقه هيرشي شيرة أو توفي منزلي على هيئة خيوط مع رش المكسرات أو شوكولاته بيضاء مبشورة ... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- * فكرة الزبدية يمكن الاستفادة منها في سلطة الفواكه أو أي شيء آخر .
- * كذلك بالإمكان الاستعاضة عن الحلى المحضر أعلاه بآيسكريم جاهز تكويره بواسطة ملعقة الآيسكريم داخل الزبدية المجهزة.. وبالعافية..



التراميسو

المقادير :

- 2 باكيت كريمة كارامل
- 3 باكيت درم ويب
- 2 علبة قشطة
- علبة جبنة فلادلفيا صغيرة
- كوب و ربع حليب بارد
- 7 باكيت بسكويت رينجو (أصابع)
- نصف باكيت بسكويت شاي
- قليل من [الحليب السائل + النسكافيه] لتغميس البسكويت
- كاكاو بودرة غير محلى للتزيين

الطريقة :

- 1 - يخلط الحليب البارد + الدرم حتى يغلظ ثم نضيف الجبنة والقشطة والكريمة كراميل ثم نضع في الفريزر .
- 2 - نحضر صينية متحركة القاعدة ونصف بسكويت الشاي في القاع بعد أن نغمسه في (الحليب + نسكافيه) بحيث نترك مسافة من الجوانب لوضع بسكويت الأصابع دارما دار الصينية (ناشفا دون تغميس) (الصورة 1).
- 3 - يوضع نصف الخليط السابق فوق البسكويت (الصورة 2).
- 4 - نضع طبقة أخرى من البسكويت فوق الخلطة (ويكون مغمس في الحليب) (الصورة 3) ثم نضع النصف الآخر من الخليط (الصورة 4). ثم يوضع الفريزر مدة 4 ساعات.
- 5 - يترك خارجاً قبل التقديم قرابة (ربع - ثلث) ساعة ثم تفتح الصينية ويرش بكاكاو بودرة ... وبالعافية ...



بقدره قاصر

المقادير :

ط 1 : الكارامل :

كاس سكر يقدح على النار مع التحريك
حتى يذوب ويحمر ويوزع في قاع الصينية

ط 2 : الكريمة :

2 كاس حليب بودرة
2 كاس ماء
3 بيضات
½ كاس سكر
½ ملعقة فانيليا

- تخلط في الخلاط وتوضع في الصينية
على السكر المقدوح

ط 3 : الكيك :

½ كرتون كيك كراتين (كالعالي او بيتي كروكر....)
2 بيضة
½ كاس ماء

- تخلط سويا ثم تصب وتوزع بحركة دائرية على الصينية مع عدم خلطها مع مقادير الكريمة ثم تقصير الصينية
وتوضع في صينية أكبر منها بها ماء حار (حمام مائي) ثم توضع في الفرن مدة من ساعة الى ساعة ونصف ويتأكد
من نضجها بغرز سكين أو عود خشبي.. ثم تترك حتى تبرد تماما في الثلاجة (من 2 ساعة الى 4 ساعات).

- تقلب في الطبق وتزين باللوز المجروش.. وبالعافية.



تشيز بار

المقادير والطريقة :

(أ) :

باكيت بسكويت الشاي مطحون
أصبع زبدة (البن)
تخلط سوياً وترص في صينية بايركس

(ب) :

في الخلاط:

1 باكيت درم ويب
بيالة حليب
تخلط جيداً ثم يضاف لها:
8 حبات جبن كيري
فنجال سكر
1 علبة قشطة

تخلط سوياً ثم تصب كطبقة ثانية فوق البسكويت.. وتدخل الثلاجة لتجمد وتثبت.

* نخرجها ونصف على الوجه حلقات أناناس كاملة وتدخل الثلاجة ثانية.

* نحتاج لجلي أناناس - بعد كما هو مبين على الكرتون - ثم يصب على وجه الحلى ويترك في الثلاجة حتى يبرد تماماً ويثبت.

* يجميل بالفسق ويقدم .. وبالعافية.

تُراب الملكة

المقادير :

- باكيت دريم ويب
- ثلاثة أرباع بيالة حليب سائل بارد
- 2 علبة قشطرة
- 1 علبة كبيرة حليب مركز
- نصف باكيت زبدة لين
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا
- ربع باكيت بسكوت شاي مطحون ومحمص
- مع قليل من الزبدة .

الطريقة :

- ضعي (الحليب + الدريم ويب) واخليطيه بخلاط الكيك فاذا تكاثف أضيفي إليه القشطرة والحليب المركز والزبدة والفانيليا واخليطي حتى يتجانس الخليط .
- اسكبي الخليط في صينية بايركس وأدخليه الفريزر لمدة 6 ساعات حتى يتماسك ويجمد .
- عند التقديم ضعي البسكوت المحمص في صفاية سلك صغيرة وانخليه مباشرة فوق الصينية حتى يتكون على شكل تراب ثم قدميه مباشرة وبالعافية.

حلى الأناناس والخوخ

المقادير :

باكيت بسكوت مطحون + اصبع زبدة لين

[أ] :

2) كأس حليب سائل

2 بيض

فانيليا

ثلث كأس سكر

3 ملاعق نشاء }

1 علبة خوخ

1 علبة أناناس

ملعقة نشاء.

الطريقة :

- يرص البسكوت والزبدة في الصينية متحركة القاعدة.
- نذوب النشاء في ½ كوب حليب سائل بارد ثم نضيف باقي الحليب والسكر ويحرك على النار .
- نضيف البيض والفانيليا للخليط السابق ويحرك قليلا على نار هادئة , ثم يصب بسرعة على البسكوت ويخبز لمدة ربع ساعة .
- يذوب النشاء في ماء الخوخ ويقلب على نار هادئة حتى يثقل قوامه ويترك ليبرد قليلاً .
- يرص الأناناس والخوخ على وجه الصينية بشكل منظم ويصب عليه صلصة الخوخ ويدخل الثلاجة ليبرد .

تشيز كيك

المقادير :

[أ]

باكيت شاي مطحون + إصبع زبدة [لين] (*)

[ب]

في الخلاط :

علبة ونصف كيري (9 حبات)

علبة قشطة

3 بيضات + فانيلا

2 فنجال سكر مسوح .

الطريقة :

1 - تخلط مقادير الطبقة [أ] سوياً ثم ترص في صينية متحركة القاعدة (والأفضل تبطين القاعدة بالقصدير لئلا

تتسرب الخلطة من الجوانب) .

2 - تصب [ب] بعد خلطها على ما سبق وتدخل الفرن .

3 - بعد أن تبرد نضع عليها إما فراولة أو التوت الأزرق الخاص بالباي (الصورة 1) وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

- بالإمكان استخدام طريقة حلى الزبادي بالنسكافيه الشفاف الموجود ص 342 في قسم القهوة وذلك كحلى

للسفرة ولكن يوضع في صينية متحركة القاعدة.

- كذلك هناك التشيز بالتمر ص 376 إذا وضع في صينية مستديرة متحركة القاعدة يصلح أن يقدم كحلى

للعشاء..... وبالعافية.



(*) لين : أي بدرجة حرارة الغرفة وليس مذاب على النار . وإن كنت في عجلة من أمرك بإمكانك إذابته ولكن أضيفي إليه ملعقة قشطة ليتماسك البسكويت المطحون.

حلى الدبلوماشي

المقادير :

[أ]

- 1 جبنة فلادلفيا صغيرة .
- 1 قشطة طازجة صغيرة (100 غم) كالمراعي مثلاً .
- 2 ظرف كريم ويب وليس دريم ويب (لأن كريم ويب لونه أبيض ناصع).
- 1 كأس قشطة خفق .

[ب]

- نصف باكيت كيك العاللي .
- 1 علبة سترابيري (فراولة الباي) .

الطريقة :

- نضع الكيك كما هو موضح على كرتونته ونصبه في صينية متحركة القاعدة بعد أن تقصير قاعدتها ثم ندخل الفرن حتى تنضج.
- نخلط [أ] بواسطة خلاط الكيك.
- نضع الخلطة على الكيكة (بعد أن تبرد) وتدخل الفريزر حتى تجمد.
- نجهز بالستراوبيري كطبقة فوقها ... وبالعافية.

حلى الرمان



الطريقة بشكل عام هو طبقات :

ط 1 : (بيضاء) إما مهلبية أو أي خلطة تفضلين المهم أن تكون بيضاء أو سكرية .

ط 2 : (رمان حب) يرش على المهلبية .

ط 3 : (جلي أحمر) يحضر كما هو مدون على العلبة و يصب على الرمان بحيث يكون الرمان بداخله بعد أن يجمد .. وبالعافية ...

* من آداب الطعام

عدم النفخ في الطعام :

عن ابن عباس رضي الله عنهما قال : " نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن النفخ في الطعام والشراب".

أخرجه أحمد . وهو حديث حسن صحيح على شرط الشيخين .
انظر : الإرواء 7 / 36 .

طريقة المهلبية :

2 كأس ماء

5 ملاعق حليب بودرة

2 فنجال سكر

تخلط سوياً ثم توضع على النار وذا غلت نضيف لها الآتي:

5 ملاعق نشا خل في نصف كأس ماء بارد. ويحرك جيداً حتى يغلي قوامه ثم يرفع عن النار.

حلى الشطرنج

المقادير:

- (1) كيك أمريكي (الصورة 1) فانيليا.
(1) كيك أمريكي (الصورة 2) شوكولاتة.

[أ]

- (2) علبة قشطة.
(1) كاس حليب بارد.
(1) ظرف كريمة كارامل.
(1) باكيت بسكوت الشاي.
(2) طرف درم ويب.
(3) كيري.

[ب]

- علبة بيبسي.
(2) ظرف كريمة كارامل

الطريقة :

- 1 - تغلف الصينية بجلاد.
- 2 - يقطع الكيك بالطول أولاً (الصورة 3 - 4) ثم تقطع كل واحدة إلى شرائح بعرض أقل من 1 سم (الصورة 5).
- 3 - تصف الشرائح المربعة في قاع الصينية على هيئة الشطرنج، ثم ننظر إلى أحد زوايا الصينية ونحفظ لونه (إما بني أو أبيض).
- 4 - تخلط الخلطة (أ) في الخلاط، وستكون غليظة جداً، ثم تواسى على الكيك في الصينية.
- 5 - نصف طبقة أخرى من الشرائح على هيئة شطرنج كذلك بحيث أن الزاوية التي كان لونها بنياً (مثلاً) نبدأ الصف من عندها بقطعة بيضاء بحيث يكون مقابل كل قطعة بنية فوق الخلطة قطعة بيضاء تحت الخلطة.
- 6 - توضع في الثلاجة مدة ساعتين لتبرد وتتماسك.
- 7 - نخلط مقادير (ب) على النار حتى تغلي، ثم تترك لتفتر مع خريكها باستمرار. وإذا بردت نخرج الصينية من الفريزر وتقلب بحذر في طبق مستطيل، ثم تصب عليها الخلطة (ب) بواسطة المعلقة بحذر، و تعاد ثانية للثلاجة مدة (ساعة).
- 8 - إن شئت تنقل لطبق آخر ثم تزين حوافها بكرات المالتيز (حسب الرغبة).. وبالعافية.



كرامة كرامل منزلية

المقادير :

- 1 بيضة
- 2 كأس حليب سائل
- 1 علبة قشطة
- 1 ظرف كريمة
- قليل من الفانيليا
- قليل من السكر (حسب الرغبة)

للتجميل والنكهة:

فنجال سكر يقدح في قدر على النار
حتى يذوب ويحمر.



الطريقة :

تجمع المقادير في قدر على النار حتى تغلي ، ثم تصب في قالب قد وضع في أسفله فنجال السكر المقدوح وتوضع في الثلاجة حتى تبرد وتتماسك ثم تقليب..... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

الأكل مما يليه وعدم الأكل من جوانب الطعام :

وعن عَبْدُ اللَّهِ بْنُ بُسْرِ ، أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ ، فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ :
" كُلُوا مِنْ جَوَانِبِهَا ، وَدَعُوا دُرُوتَهَا يُبَارَكُ فِيهَا " [أخرجه ابن ماجة وأبو داود . وهو حديث صحيح] .

حلى الشيبان

المقادير :

الطبقة الأولى :

2 كأس حليب بودرة	2 فنجال سكر
(2 ¼) كأس ماء	2 ملعقة دقيق
2 بيضة	رشة فانيليا

الطبقة الثانية :

بسكويت شاي جاف .

الطبقة الثالثة :

1 ظرف كريمة	1 ملعقة نسكافيه
علبة قشطة	2 ملعقة حليب بودرة

الطريقة :

- تخلط الطبقة الأولى في الخلاط ثم توضع على النار حتى تغلظ ثم توضع في صينية بايركس مستطيلة.
- تصف فوقها الطبقة الثانية بسرعة ، ثم تخلط الطبقة الثالثة في الخلاط وتوضع فوقها وتبرد الى حين التقديم..... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

عدم عيب الطعام ..

فإن لم يعجبه شيء من الطعام فإنه لا يتأفف ولا يتذمر ولا يشير إليه بسوء ، وإنما يتركه فقط كما جاء في حديث أبي هريرة رضي الله عنه قال : ما رأيت رسول الله صلى الله عليه وسلم عاب طعاماً قط ، كان إذا اشتهاه أكله ، وإن لم يشتهه سكت [أخرجه مسلم] ، وللبخاري من حديث أبي هريرة رضي الله عنه قال : " ما عاب النبي صلى الله عليه وسلم طعاماً قط ، إن اشتهاه أكله ، وإلا تركه " .

حلى القبة

المقادير:

- نصف كرتون كيك بيتي كروكر أو العاللي يحضر كما هو مبين عل كرتونته ويخبز.
- 4 مغلفات شوكولاته ميكينا أو هوبي أو شوكولاته جالكسي دهن.

[أ]:

- 2 علبة قشطة
- 2 ظرف كريمة كارامل
- 3 ملاعق حليب بودرة
- 3 ملاعق سكر
- ربع بيالة ماء

الطريقة:

- 1 - يغلف القالب المراد العمل فيه بالقصدير ويفضل زبدية السلطة الكبيرة (البادية) بحيث إذا قلبت تكون على شكل قبة (الصور 1، 2).
 - 2 - يعد الكيك (ويمكن صنعه منزلياً) ثم يقطع مكعبات صغيرة.
 - 3 - اخلطي في الخلاط مقادير [أ].
 - 4 - تسيح الشوكولاته بواسطة حمام مائي أو في المايكرويف .
 - 5 - الآن الخطوة الأخيرة :
 - ضعي في القالب المغلف بالقصدير قليل من الكيك (الصورة 3) ثم صبي عليه قليل من الكريمة (الصورة 4) ثم يصب قليل من الجالكسي (الصورة 5) ثم قليل من الكيك وهكذا... بمعنى إنك تجعله طبقات بحيث تتداخل الكريمة بالكيك وتتخلله الشوكولاته.
 - 6 - ضعي القالب في الفريزر لمدة 3 ساعات.
- عند التقديم : اقلبي القالب وأزيلي القصدير وصبي عليه خطوط من صوص الشوكولاته (شراب الشوكولاته الهيرشي شيرة) وذلك للتجميل... وبالعافية.



حلى الغابة السوداء

المقادير و الطريقة :

ط 1 :

[أ] : كيك أمريكانا بالشوكولاته الجاهز (ويمكن صنع بيتي كويكر في البيت بدلاً منه) .

[ب] : (ظرف دريم ويب + بيالة حليب سائل بارد) .

ط 2 :

4 حبات شوكولاته ملكيتا أو هوبي أو جالكسي
¼ أصبع زبدة
علبة قشطة

للتجميل :

2 شوكولاته فليك

الطريقة :

- يفتت الكيك ويوضع في صينية (دون ضغط عليه) .
- تخلط مقادير [ب] بخلاط الكيك حتى تتكاثف وتغلظ ثم تضاف للكيك ويخلط سوياً ولكن هذه الطبقة لا ترص وإنما يخلط الكيك بالدرم فقط ويواسى دون ضغط (الصورة 1) . ويدخل الثلاجة (والأفضل أن تكون الصينية من النوع المتحرك القاعدة) .
- تذوب الشوكولاته والزبدة في حمام مائي أو المايكرويف ثم ترفع عن النار ويضاف لها القشطة ويخلط جيداً ثم تصب على ط 1 (الصورة 2) ثم تجمّل بعد ذلك بالفليك المفك بواسطة نثره عليها (الصورة 3) وتدخل الثلاجة لتبرد وعند التقديم تفك الصينية ويقدم الطبق.... وبالعافية.



طبقات كريمة كارامل المحشية

المقادير :

- (4) باكيت كريمة كارامل.
- (3%) كاس كيكة شوكولاته مفتتة.
- (1) ميكيتا يبرد ويبشر.
- (2) ملعقة شوكولاته نسكويك.
- (8) ملاعق حليب بودرة متلئة.
- (4) كاسات ماء.



الطريقة :

- 1 - نضع (4) ملاعق حليب بودرة مع (2) كاس ماء على النار حتى تشارف على الغليان. ثم نضع عليها (2) ظرف كريمة كارامل وحرّك حتى تغلى سوياً. ثم نضيف النسكويك وحرّك جيداً.
- 2 - تسكب في قالب الكريمة كارامل المخصص.
- 3 - نترك لتفتت قليلاً. ثم نوضع في الثلاجة لتتماسك وتبرد.
- 4 - نقوم بذر الكيك المفتت و شوكولاته الميكيتا المبشورة على وجه الكريمة حتى تتشكل لدينا طبقة (الصورة 1) ثم ندخل الفريزر حتى يبرد القالب مدة (1/4) ساعة.
- 5 - نعمل الطرفين الباقيين من الكريمة كارامل كما في خطوة (1) ولكن دون إضافة شوكولاته النسكويك. بل تكون صفراء.
- 6 - نصب مقدار مغرفة واحدة فقط على الكيك المفتت في القالب ويعاد للفريزر مدة يسيرة حتى تتماسك هذه الطبقة قليلاً. ثم نصب باقي الكريمة كارامل (الصورة 2).
- 7 - يوضع القالب في الثلاجة حتى يبرد تماماً. ويُقلب في صحن مستدير. ويجميل بما تحبين... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- 1 - الكيك المفتت إما أن تخضره جاهزاً من التموينات. أو تصنعيه في البيت. ويمكن استعمال بواقي كيك الشوكولاته لديك تفتيتها وتضعيها في كيس في الفريزر لحين الحاجة لهذا الطبق.
- 2 - هذا المقدار لقالب الكريمة المتوسط. وبإمكانك قياس قالبك بملئه ماء وقياس سعته من الكاسات.



حلى أوريو

المقادير:

- 3 ظرف درم ويب
- 2 بيالة حليب بارد
- 2 علبة قشطة
- بسكويت OREO الأسود (6 باكيتات مغلفة ذات 6 قطع , أي قرابة 36 قطعة بسكويت) .

للتزيين :

- عين الجمل
- كاجو
- لوز محمص مجروش
- 1 جالكسي أو ملكيتا مذابة في حمام مائي أو المايكرويف
- 3 حبات من البسكويت الأسود .

الطريقة :

- نخلط الدرم والحليب بخلاط الكيك حتى يغلظ قوامه ثم تضاف القشطة ثم تخلط هذه الخلطة بالبسكويت بعد تكسيه ويوضع في صينية متحركة القاعدة (الصورة 1).
- يجمّل بالمكسرات بان توزع عين الجمل والكاجو على سطح الحلى ثم يذر عليها اللوز بكمية كبيرة ثم نصف 3 حبات بسكويت وفي الآخر نصب عليها الشوكولاته المذابة بشكل عشوائي .
- تدخل الفريزر لمدة (5 - 8) ساعات,, وبالعافية



حلى قارب الشَّمَام

المقادير :

- حبة شمام أصفر (جرو).
- علبة فواكه مشكّلة (أو فواكه طازجة حسب رغبتك تقطع صغار مثل تفاح . خوخ . عنب كامل ، كرز .. الخ).
- باكيت جلي أحمر (أو أصفر حسب رغبتك).

الطريقة :

- تنظيف الشَّمَام جيداً بالماء والصابون وتقطع نصفين ثم يفرغ داخلها من البذور ويوضع بداخلها الفواكه المشكّلة (الصورة 1).
- نصنع الجلي كما هو موضح على العلبة ويصب في جوفها على الفواكه مع مراعاة وضع الشَّمَام في وعاء مناسب لئلا تهتز وينسكب منها الجلي (الصورة 2).
- توضع في الثلاجة مدة لا تقل عن 5 ساعات حتى يتماسك الجلي تماماً.... وبالعافية.



حلى باسكن روبنزل

المقادير:

[أ]

في الخلاط:

علبة حليب مركز محلى

2 قشطة

6 حبات جبن كيري

[ب]

باكيت بسكويت الشاي

للتزيين:

هيرشي شيره^(*) + كورن فليكس .

الطريقة:

تبطن الصينية بالجلاد (الصورة 1, 2) ثم يكسر فيها البسكويت (الصورة 3) وتصب فوقه الخلطة بعد خلطها في الخلاط (الصورتان 4, 5) ثم تغطى الصينية من فوق كاملة بالجلاد (الصورة 6) ويوضع يوم كامل بليته في الفريزر وعند التقديم تقلب ويزال عنها الجلاد وتُجمل بالكورن فليكس ويصب عليها الهيرشي على شكل خيوط.



2



1



6



5



4



3

(*) الهيرشي: المقصود به شراب الشوكولاته السائل.

عيش السرايا

المقادير :

- 6 حبات توست منزوعة الأطراف
- 1 كوب شيرة
- 2 كوب حليب
- ¼ كوب سكر
- ملعقة صغيرة ماء ورد
- 1 علبة قشطة
- 3 ملاعق نشا
- فستق مجروش

الطريقة :

- نحمص التوست بالشواية ويصف في صينية بايركس ويصب عليه القطر بالتساوي.
- يخلط النشا مع ½ كوب حليب حتى يذوب ثم يضاف باقي الحليب والسكر وماء الورد ويوضع على النار ويحرك حتى يثقل قوامه مع التحريك بالسلك .. ثم يرفع عن النار وتضاف القشطة وتوضع على التوست ويجمل بالفستق ويدخل الثلاجة.... وبالعافية.

* من آداب الطعام :

انتظار الطعام الحار حتى يذهب فوره ودخانه :

وهذا الأدب من آداب الطعام المهجورة . التي هجرها كثير من الناس اليوم . فقد بين النبي صلى الله عليه وسلم فضل ترك الطعام حتى يبرد . فقال: "هو أعظم للبركة" . فعن أسماء بنت أبي بكر رضي الله عنها . أنها كانت إذا أتيت بثريد . أمرت به فقُطِّي حتى يذهب فوره دخانه . وتقول : إني سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول : " هو أعظم للبركة " .

[أخرجه الدارمي . وأورده الألباني في الصحيحة برقم 392] .

حلى الحليب بالدقيق

المقادير :

[أ]

ثلاثة كاسات حليب سائل	كأس سكر
ثلاث ملاعق دقيق	بيضتين

بسكويت شاي

2 ملعقة شوكولاته بودرة

2 باكيت شوكولاته ميكينا (أو جالكسي) تبشر

الطريقة :

- تخلط مقادير [أ] سوياً في الخلاط ثم توضع على النار وتحرك حتى تصبح عجينة لينة نوعاً ما.

- نحضر صينية بايركس الحجم الوسط نصف فيها طبقة من البسكويت ثم نضع عليها نصف المقدار فقط ثم نرص طبقة أخرى من البسكويت ثم باقي المقدار بعد خلطه بملعقتين من الشوكولاته ثم يرش بشوكولاته مبشورة أو فستق ويدخل إلى الثلاجة..... وبالعافية.

حلى الشطرنج الأصفر

المقادير :

كرتون كيك جاهز (كالكالي مثلاً)

2 ملعقة شوكولاته بودرة

1 باكيت جلي أصفر

الطريقة :

- نعد الكيك كما هو مبين على العلبة ثم يوضع نصف المقدار في صينية والنصف الآخر يضاف له الشوكولاته ويخلط جيداً ثم يوضع في صينية أخرى وتدخل الفرن.

- إذا نضج الكيك يقطع بعناية إلى مكعبات متساوية في الحجم ثم تصف في صينية بايركس على هيئة شطرنج.

- يُعد الجلي كما هو مبين على العلبة ويصب على الكيك حتى ينتشره.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك بعد أن يجمد الجلي صنع علبة أخرى من الجلي الأصفر وصبه على ما سبق ليكون طبقة علوية فوق الحلى..... وبالعافية.

كريمة كرامل منزلية " بالفرن "

المقادير :

6 بيضات

2 كأس حليب

1 كأس سكر

1 ملعقة فانيليا

الطريقة :

- يخفق البيض ويوضع عليه السكر . ثم الحليب والفانيليا ويخلط الجميع. وتوضع في القالب (الموضوع فيه سكر قد تم قرحه وخميره) ثم يوضع القالب في حمام مائي داخل الفرن بمعنى أنك ستحتاجين لصينية أخرى تضعين فيها ماء أولاً ثم تضعين فيها القالب ويدخل الفرن على درجة حرارة 200 درجة حتى يجمد.

- (انتبهي فهو يستغرق وقت طويل - قرابة الساعة و ½ - ليتماسك وينضج). وبعدها تبرّد وتقلب... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

لاختصار الوقت والجهد بإمكانك استخدام قدر الضغط في صنع هذا الطبق وذلك بإضافة 5 كاسات من الماء في قاع القدر (كحمام مائي) ثم ادخلي القالب داخل القدر واغلقيه ثم إذا بدأ في الصفر احسبي مدة [5] دقائق وبعدها ارفعي القدر عن النار. ثم افتحيه بعد تسريب البخار بالكامل واخرجي القالب وبرديه ثم اقلبيه في طبق التقديم..... وبالعافية.

(1) أم علي (بالجاش)

الطريقة :

- نضع البف باستري في صينية في الفرن حتى تتحمر تقريباً ½ ساعة ثم إذا استوت نقوم بتكسيرها ثم نحضر صينية بايركس ونضع ½ المقدار فيها ثم نضع طبقة مكسرات ثم النصف الآخر منها.
- نخلط الحليب والسكر والقشطة والزبدة وتوضع على النار حتى تغلي ثم تصب على العجينة وتدخل الفرن 5 دقائق وتقدم ساخنة... وبالعافية.

حلى الريكو

المقادير :

- 5 باكيتات بسكويت ريكو
- باكيت بسكويت شاي

خلطة الشوكولاتة :

- 1 قشطة + فنجال سكر + 1½ ملعقة كاكاو... تخلط سوياً .

الخلطة الصفراء :

- 2 قشطة + 2 باكيت كريمة كارامل... تخلط سوياً .

الطريقة :

- 1 - يبشر الريكو ويوضع ½ المقدار في الصينية .
- 2 - يغمس بسكويت الشاي في خلطة الشوكولاته . ويصف كطبقة فوق الريكو المبشور .
- 3 - نضع ½ الخلطة الصفراء على الطبقة السابقة .
- 4 - نصف طبقة أخرى من البسكويت المغمس في خلطة الشوكولاته عليها .
- 5 - نصب باقي الخلطة الصفراء ما سبق .
- 6 - يرش المتبقي من الريكو المبشور على الوجه ويدخل الثلاجة ليبرد وبالعافية .

المقادير :

- نصف علبة جلاش
- نصف إصبع زبدة مذاب
- كاس مكسرات مدقوقة (حسب رغبتك... فستق.. لوز.. صنوبر.. كاجو)
- 2 كاس حليب
- سكر (حسب الرغبة)
- 2 علبة قشطة طازجة (كالمراعي مثلاً)

الطريقة :

- يقطع الجلاش قطع صغيرة. ونضع عليها الزبدة وحرّك برفق ثم تدخل الفرن.
- تخرج ثانية ويحرك جيداً ويذر عليها مكسرات مدقوقة ثم يعاد الى الفرن مرة أخرى.
- يخلط [الحليب + السكر] ثم تخرج الصينية من الفرن ويصب عليها الحليب مباشرة وهو حار جداً ثم يعاد مرّة ثالثة للفرن قليلاً.
- إذا أخرجت من الفرن توضع عليها (يواسى عليها) القشطة وتقدم ساخنة... وبالعافية.

(2) أم علي (بالبف باستري)

المقادير :

- 1 باكيت عجينة البف باستري
- 5 أكواب ماء لكل كوب 4 ملاعق حليب بودرة
- % كأس سكر
- 1 علبة قشطة طازجة
- أصبع زبدة
- مكسرات (لوز . كاجو . فستق . صنوبر . زبيب) حسب الرغبة .

حلى الكسترد والجلي

المقادير :

3 ملاعق كسترد	1½ ملعقة حليب بودرة
3 حبات جبن كيري	سكر حسب الرغبة
فانيليا	علبة قشطة
4 أكواب ماء .	

باكيت جلي اللون والنكهة التي تفضلين

الطريقة :

- نخلط المقادير ما عدا الجلي ويوضع الخليط على النار مع التقليب المستمر حتى يغلي قوامه ثم يصب في صينية ويترك في الثلاجة حتى يبرد .
- نعمل الجلي حسب التعليمات الموضحة عليه ويمكن نضع بعض الفواكه المشكلة على وجه الكسترد قبل صب الجلي ثم يصب الجلي فوق الكسترد ويبرد حتى يتماسك ويقدم... وبالعافية

حلى المارسل

المقادير :

كيك أمريكانا يقطع شرائح

[أ] :

[ب] :

4 حبات جبن كيري
1 علبة قشطة
3 ملاعق حليب بودرة
3 ملاعق سكر

¼ إصبع زبدة
2 مارس أو ميرو
علبة قشطة

الطريقة :

- نرص الشرائح في صينية ثم نضع في الخلاط مقادير [أ] وتصب فوق الكيكة وتوضع في الفريزر حتى تجمد .
- يسيح الزبدة على النار ويوضع عليه المارسل أو الميرو ويحرك بسرعة ثم ترفع عن النار و نضع عليها القشطة ثم تصب على ما سبق . وتدخل مرة أخرى للثلاجة .. ثم جمل حسب الرغبة. وبالعافية

حلى التويكس

المقادير :

ط 1 :

1 باكيت بسكويت الشاي يغمس في (حليب + نسكافه) ويوضع طبقتين في الصينية .

ط 2 :

تخلط الخلطة الآتية :

2 علبة قشطة

4 مغلفات حلى (توفي لك) الأصفر المشابه للتويكس

2 ظرف كريمة

تخلط في الخلاط وتصب عليه (وإذا كانت غليظة لا تخلط يضاف إليها قليل جداً من باقي الحليب. أما إن كانت خفيفة يضاف إليه 2 حبة بسكويت).

ثم يجمد بعد أن يبرد بما تشائين مثل الهيرشي شيريه , أو الفستق أو جوز الهند..... وبالعافية.

حلى أم عبد الرحمن

المقادير :

1 باكيت بسكويت يكسر في صينية بايركس صغيرة (صغار جداً) .

[أ] :

(ثلاثة أرباع حليب مركز محلى ، 2 ملعقة زبدة الفول السوداني) .

[ب] :

2 كأس سكر

3 ملاعق شوكولاته بودره

كأس ماء

قطرات من الليمون.

توضع على النار حتى تغلظ قرابة ثلث ساعة ثم يمكن أن نضيف لها
ملعقتي قشطة وتخلط سوياً .

الطريقة :

1 - تخلط مقادير (أ) سوياً ثم تصب فوق البسكويت. وتخلط معه. ثم
توضع الصينية في الفريزر حتى جمد الطبقة الأولى.

2 - يصب المقدار (ب) كطبقة فوق ما سبق وتعاد ثانيه للفريزر.

وعند التقديم جمل بالمستق الجروش..... وبالعافية .

قبة السويسرول

المقادير :

(أ) :

(1) باكيت السويسرول الصغير (أبيض)

(1) باكيت السويسرول الصغير (بنى).

يقطع حلقات

(ب) :

((1) باكيت دريم ويب + (¼) بيالة حليب سائل بارد.))

(ج) :

((¼) كأس ماء + (2) ملعقة حليب وإذا غلت نضع عليها:

((2) ظرف كريمه كارامل ثم إذا غلت ترفع عن النار ونضع ((1) علبة قشطة.))

* ويمكنك استبدال (ج) بـ :

((2) باكيت جلي يصنع كما هو موضح على العلبة.

الطريقة :

1 - نحضر زبدية (و الأفضل غضارة) ثم تبطن بقصدير.

2 - يصف فيها السويسرول بحيث حلقة بنى و حلقة أبيض مع مراعاة تسديد
الفجوات بقطع من الكيك.

3 - يصنع الدريم ويب بخلطة مع الحليب بواسطة خلاط الكيك. ثم يدهن به
السويسرول وتدخل الفريزر مدة 10 دقائق لتثبت .

4 - نضع الخلطة (ج) كما هو مبين [ولك الخيار إما استعمال الخلطة الأولى أو
الجلي] ثم تسكب فوق الدريم ويب [ويمكن زيادة كمية الخلطة إذا كانت زبدتك
كبيرة].

5 - تدخل الفريزر حتى جمد.

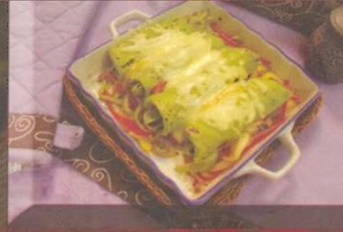
ملحوظات الطبق :

يمكن استبدال الزبدية الكبيرة بـ [زبديات صغيرة (بوادي الفول)] بحيث يكون
لكل ضيف من الضيوف قبة خاصة به.. وتعمل بنفس الطريقة الموضحة..
وتقريباً المقادير أعلاه ستعطيك (5 - 6) حبات حلى.. وبالعافية.

الفهرس الثابت (1)

صفحة	الموضوع	صفحة	الموضوع	صفحة	الموضوع	صفحة	الموضوع
88	المسقة التقليدية	59	المكرونه المكبوسه	35	صينية الرز بالخضار	1	المقدمة
88	المسقة دون دجاج	59	صينية المكرونه الحمراء بالطماط	36	صياذية السمك	2	جدول مقترح للطالبة في رمضان
89	صينية البطاطس المهرس	60	كرات المكرونه بالبشامل	37	صينية رز البر	3	التمهيد
90	فاصوليا بالزيت	61	المكرونه الصينية بالخضار	38	صينية الرز بالروبيان الجفف	3	المكاييل المستعملة في هذا الكتاب
91	كرات البطاطس	62	مكرونه البيتزا	39	مقلوبة الباذنجان	7-4	المواد الغذائية المتكرر ذكرها في الكتاب
92	قوارب الكوسه	63	شعيرية الجزر والكزبرة	40	الرز البراني	8	ذكر البدائل لبعض المواد
93	كوسه بالبشامل	64-65	مكرونه القواقع المحشية	41	رز بالكاري	9	بعض الأجهزة والادوات المستخدمة
94	ملفوف الكرنب	66	شعيرية ماما الصينية	41	مقلوبة السمك	14-10	الفوائد المطبخية
95	الملوخية	67	اللازانيا	***	***	14	تعريفات لمكونات أساسية
95	صينية سبانخ بالببيض والبشامل	68	اللازانيا الملفوفة	43	شعيبات :	14	البهارات
96	مرق الفاصوليا	69	المكرونه الايطالية السريعة	44	الجريش	15	البشامل
96	مرق الباميا	70	لازانيا بالسبانخ واللبنة (صفحتان)	45	حشوة الجريش	15	عصاج الدجاج
96	مرق الخضار	72	فيوتشيني	45	الجريش باللحم	15	ملف لأهم الاطباق الصالحة للتجميد
96	مرق الرجله	73	المكرونه بالبشامل	46	المحلى	***	***
97	محشي الكوسه	73	مكرونه بالخضار المقلية	47	الحنيبي	17	الأطباق الساخنة
97	لب الكوسه	***	***	48	السليق	19	أطباق الرز :
98	كفتة البطاطس المقلية بالصوص	74	أطباق الخضار	48	صلصة السليق	20	صينية مقلوبة الباذنجان
***	***	75	الخضار المنوعة :	49	الهريس باللحم	21	الرز البخاري
99	أطباق الشورية :	76	الخضار بالبشامل	49	الهريس بالدجاج	22	الرز بالجزر
100	الشورية البيضاء	77	الخضار بالقشطة والجبن	50	المفلق	23	الرز المقلي الصيني
101	شورية البطاطس والجزر	78	الخضار المكسيكية بالدجاج	51	المرقوق	24	الكشيري
102	شورية الاندومي	79	الخضار المقلقة	52	المطازيز	25	الرز الصيني
103	شورية الخضار	80	صينية كفتة الجزر	53	القرصان	26	البرياني المدخن
104	شورية العدس	81	صينية الخضار بالجبن والبقسمات	54	الجريش بالدجاج (الهريس)	27	المقلوبة الحمراء بالمكسرات
105	شورية الذرة الصينية	82	صينية الخضار بالنقانق وأكواز الذرة	54	العفيسة	28	الرز الابيض بالكفته الحمراء
106	الحريره	83	خضار صينية بالجمبري	54	حشوة الهريس	29	رز كابلبي
106	شورية البقول بالخليب	84	المنضوم	55	الرغيدة	30	الرز بحشوة اللحم والبالا
106	شورية الجبن والقشطة	***	***	55	الفتيت	31	صينية الرز بالقشطة والجبن
107	شورية الشوفان	85	الخضار المخصصة :	***	***	32	المندي
107	شورية الجريش	86	الزهرة	57	أطباق المكرونه :	33	قلعة الرز الملونة
107	شورية الفطر	87	باميا بالكفته	58	أعشاش الشعيرية	34	صياذية الروبيان

صفحة	الموضوع	صفحة	الموضوع	صفحة	الموضوع	صفحة	الموضوع
183	الكيكه المالحه المستديرة	161	المتافيسخ	136	المنتو الكذاب	107	شورية الكوارع
184	المخدرات	162	جيب التاجر	137	صينية الشاورما	***	
185	فطائر أفخاذ الدجاج	163	البيتزا السريعة	138	كمبوديا	108	منوعات
186	المطبق	164	البيتزا	139	كمبوديا أخضر	109	منوعات الدجاج :
187	قوالب الهنوف	164	حشوة البيتزا 1	140	ملفوفات الريم	110	الدجاج بالعسل على الطريقة الصينية
188	فطائر الثوم	165	حشوة البيتزا 2	141	مراصيع بالمارتيدلا	111	البروستد
189	كودو التوست المقلي	165	بيتزا محشوة الاطراف	142	البياصة	112	الكبة
190	رولات التوست بالدجاج	165	بيتزا بالجبن	143	بيض الغنم	113	البفتيك السريع
191	كرات الزيتون	166	البيتزا الكذابة	143	الحميس	114	الفيليه الملفوف
192	السمبوسة (حشوات متعددة)	***		144	مراصيع كودو (بالدجاج والخضار)	115	الكروكيت
193	أصابع الفلافل	الساندوتشات		146	حراق إصبعه	116	دجاج بالقشطه والجبن
193	الكيكه المالحه المستطيلة	البرجر بالفرن		146	الكبة	117	المارتيدلا
193	المـلاوي	البرقر بالزيت		147	بيض عيون بالفرن	118	دجاج مفتت بالقشطه
194	سبرج رول بالروبيان	بيبي برقر		147	بطاطس بيتزا هت	119	داوود باشا (الكفتة بالصلصة الحمراء)
194	سمبوسة سعودي	ساندوتشات النقانق		147	صينية التوست بالدجاج	119	الكفتة بالصلصة البيضاء
***		بيبي كباب		***		120	شيش طاووق
195	المقبلات	بيبي كباب بالخبز المنزلي		149	الفطائر والساندوتشات	121	دجاج جلي جلي (هندي)
197	السلطات	ساندوتشات الكباب		151	البيتزا والفطائر :	122	غوزي الدجاج
198	السلطة الملونة الحارة	الصبه		152	عجائن الفطائر	123	مشكشك
199	السلطة الفرنسية	ساندوتشات البيتزا		152	عجينة البف والمطبق	124	كبة بالصوص
200	السلطة اليونانية	مثلثات التوست		153	فطائر البرقر	***	
201	السلطة الملغمة	ساندوتشات كودو		154	5 اشكال لعمل الفطائر	125	منوعات السمك
202	الفتة	بيبي شاورما		154	المقبصة	126	الروبيان الصيني (والدجاج الصيني)
203	تم تم	ساندوتشات الشاورما		154	النقانق	127	صينية السمك
204	حميض	شاورما الزبادي		155	فطيرة القارب المفتوحة	128	سمكة الوليمة
205	حراق سلمى	ساندوتشات النقانق 2		155	الفرموزة	129	فيلية السمك المقلي
206	سلطة الاندومي	***		155	الاقماع	130	كفتة التونة
207	سلطة البطاطا والباذنجان	منوعات فطائرية		156	فطائر انصاف القمر قبل وبعد	131	الريبان المقلي
208	سلطة البقول (1)	فطائر التوست والبسكويت		157	فطائر الكراوسون	131	شيش الروبيان
209	سلطة الزهرة بأعواد البطاطس	موالح البف باستري		158	فطيرة السمكة	***	
210	سلطة الدجاج بالزبادي	قوالب التوست بالدجاج		158	فطيرة الضفيرة	133	منوعات ساخنة
211	سلطة الزهرة بالخضار	وريدات الخضار		159	فطائر الورد	134	الفـول
212	سلطة الزهرة بالبصل الأبيض	كبة التوست		160	فطائر السبانخ	135	الطعمية



حقوق الطبع محفوظة
قيمة الكتاب 120 ر.س

